

Malinový koláč z kefíru

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 10

- kefír 200 ml
- olej 100 ml
- prášek do pečiva 2 lžička
- vejce 2 ks
- hladká mouka 300 g
- třtinový cukr 150 g
- maliny 2 balení
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Troubu si předehřejeme na 180°C. Otevírací dortovou formu vyložíme pečícím papírem.

V jedné míse smícháme prošlehaná vajíčka s cukrem, kefirem a olejem. V druhé míse promícháme mouku s práškem do pečiva a solí.

Tekutou a sypkou směs zlehka spojíme, cílem není zcela hladké těsto, klidně v něm můžou být žmolky. Opatrně vmícháme asi 2/3 malin a těsto vlijeme do připravené formy. Vršek ozdobně posázíme zbylými malinami.

Koláč pečeme asi 40 minut.

Poznámka:

kefír můžeme nahradit bílým jogurtem