

Velký jahodový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- hladká mouka 160 g
- moučkový cukr 50 g
- měkký tvaroh 250 g
- smetana ke šlehání 250 ml
- mandlové lupínky 1 lžíce
- hera 110 g
- strouhaná citrónová kůra 1 špetka
- vejce 4 ks
- jahody 400 g
- krupicový cukr 70 g
- želatina 8 g

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Mouku prosijeme na vál. Přidáme vejce, cukr, změkklou Heru nakrájenou na kousky a citronovou kůru. Všechny přísady rychle prohněteme a vypracujeme pevné těsto. (Pokud bychom těsto hnětli dlouho, začalo by se rozpadat.) Uložíme je do chladu a necháme asi hodinu odležet. Mezitím si připravíme náplň. Tvaroh dáme do mísy a utřeme ho s vejci, cukrem a smetanou. Ochutíme citronovou kůrou. Těsto rozválíme na plát silný asi 7 mm a vyložíme jím vymazanou a vysypanou koláčovou formu. Na korpus rozetřeme tvarohovou náplň. Koláč vložíme do předehřáté trouby a

pomalu ho pečeme při 160 °C asi 45 minut dozlatova.

Během pečení troubu odvětráváme. Jahody očistíme, omyjeme, necháme okapat a rozložíme na vychladlý koláč. Želatinu necháme nabobtnat ve 300 ml vody. Pak ji zahřejeme. Když se rozpustí, rozlijeme ji na jahody. Koláč uložíme od chladna zatuhnout. Před podáváním ho dozdobíme mandlemi.

Poznámka:

hery a mouky si připravíme trochu ví - na vymazání formy