Drobenkový koláč

Kategorie: Moučníky

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 10

- **DROBENKA**
- Polohrubá mouka 1 hrnek
- Prášek do pečiva 0.5 balíček
- Cukr 0.5 hrnek
- Máslo 100 g
- **KRÉM**
- Měkký tvaroh 250 g
- Zakysaná smetana 250 ml
- Cukr moučka 0.5 hrnek
- Pudinkový prášek 1 balíček
- Mléko 200 ml
- **DOHOTOVENÍ**
- Meruňkový kompot 200 g
- Mražené maliny 150 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Do mísy nasypeme mouku prosátou s práškem do pečiva, cukr a přidáme na kousky nakrájené

změklé máslo. Prsty vytvoříme sypkou drobenku.

Do druhé mísy dáme tvaroh, zakysanou smetanu, přisypeme moučkový cukr, pudinkový prášek a přilijeme mléko. Vše dobře promícháme a vytvoříme hladkou krémovou náplň.

Dortovou formu pečlivě vymažeme máslem a vysypeme moukou. Do formy nasypeme asi 2/3 drobenky a na ni nalijeme veškerou náplň. Poklademe ji scezenými meruňkami a malinami a posypeme zbytkem drobenky. Troubu předehřejeme na 170°C a koláč pečeme přibližně 60 minut, dokud povrch drobenky není narůžovělý.