

Koláč s pudinkovou polevou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- vejce 4 ks
- soli 1 špetka
- máslo 50 g
- cukr moučka 200 g
- hladká mouka 200 g
- kypřicí prášek 0.5 ks
- ovoce (jahody, maliny, borůvky) 400 g
- **Poleva**
- vanilkový pudink 1 ks
- mléko 500 ml
- pískový cukr 3 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Nejprve ušleháme z bílků a špetky soli tuhý sníh. Žloutky utřeme se změkklým máslem a moučkovým cukrem. Po částech přimícháme také hladkou mouku smíchanou s kypřicím práškem do pečiva a nakonec vmícháme sníh z bílků.

Středně velký plech s vyšším okrajem vyložíme pečicím papírem a těsto pomocí stěrky rovnoměrně rozetřeme.

Omyté ovoce nasypeme na těsto a pečeme v předehřáté troubě při 180 °C asi 20–30 minut.

Mezitím si připravíme vanilkový pudink na polevu podle návodu na sáčku.

Hned po vytažení hotového koláče z trouby nalijeme na ovoce horký pudink a vše necháme zcela vychladnout.