

Borůvkový koláč s krémem z bílé čokolády

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- **Na těsto**

- Sušenky 40 g
- Hladká mouka 150 g
- Sůl 1 špetka
- Máslo 100 g
- Cukr krupice 50 g
- Vanilkový cukr 1 balení
- Žloutek 1 ks

- **Na krém**

- Mléko 300 ml
- Pudink 1 balení
- Vanilka 1 ks
- Bílá čokoláda 50 g
- Cukr krupicec 50 g
- Žloutek 2 ks
- Smetana ke šlehání 200 g

- **Na dokončení**

- Borůvky 250 g
- Moučkový cukr 2 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

- 1) Sušenky vložte do plastového sáčku a najemno rozdrťte válečkem (případně je rozmixujte). Dejte do mísy spolu s moukou, solí, máslem, cukrem a vanilkovým cukrem. Přidejte žloutky a nejlépe elektrickým hnětačem zpracujte na drobtovité těsto.
- 2) Těsto vsypte na plech o rozměrech 29 x 20 cm a hezky ho upěchujte. Vytvořte okraj a dno těsta několikrát propíchejte vidličkou. Plech s těstem vložte na 30 minut do mrazáku. Troubu přehřejte na 200 °C. Plech dejte na střední příčku a pečte asi 15 minut. Vyjměte, nechte zchladnout ve formě a pak těsto opatrně uvolněte a vyndejte, nechte zcela vychladnout.
- 3) Teď si připravte krém. Z celkového množství mléka odeberte 7 lžic a promíchejte je s pudinkovým práškem. Zbylé mléko, dřeň vyškrábnutou z vanilky i její kůru zahřejte v kastrůlku. Kůru vanilky vyjměte, do kastrůlku vmíchejte pudinkový prášek a za stálého míchání uveďte do varu. Vsypte čokoládu a nechte rozpustit. Přidejte cukr a žloutky a za důkladného prošlehávání nechte jednou přejít varem. Nechte vychladnout, dobře prošlehejte a pak zlehka zatřete ušlehanou smetanu.
- 4) Borůvky propláchněte v cedníku a dobře osušte. Na upečený korpus rozetřete krém, uhladte ho a pokladte borůvkami. Před podáváním poprašte moučkovým cukrem.