

Ostružinová lahoda

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- těsto listové 1 ks
- dle potřeby ostružiny 1 ks
- z 1 citronu citrónová kůra 1 ks
- dle potřeby cukr moučkový 1 ks
- malé čtverečky máslo 4 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Ostružiny dáme do mísy a smícháme je s cukrem, aby byly sladší. Rozválíme půlku listového těsta (spodní vrstva koláče musí být o trochu silnější). Rozválené těsto dáme do kulaté moučnickové formy, aby přesahovalo přes okraj.

Nahoru nasypeme ostružiny a rozválíme zbytek listového těsta. To položíme nahoru a zakryjeme jím ostružiny. Spodní a horní části těsta, které přesahují přes okraj formy, spojíme tak, aby těsto nepřesahovalo okraje.

Vezmeme nůž a doprostřed koláče nařízneme písmeno X a jeho rohy ohneme směrem ven. Ostružiny posypeme nastrouhanou citronovou kůrou a poklademe máslem.

Koláč vložíme do trouby a pečeme ho zhruba 20 minut při 200 °C. Po vychladnutí ještě posypeme cukrem a podáváme studený.