

# Listový jahodový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 6

- listové těsto 0.5 balení
- vanilkový cukr 1 ks
- jahody 1 plechovka
- cukr moučka 1 ks
- jahodová zavařenina 1 ks
- citronová šťáva 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Listové těsto vyválíme a vložíme do nízké kulaté formy. Jahody slijeme, v sezóně můžeme použít čerstvé. Těsto potřeme kelímkem jahodové marmelády a poklademe jahodami, které do těsta mírně zatlačíme.

Pokapeme citronovou šťávou a posypeme moučkovým cukrem. Dáme péct do mírně vyhřáté trouby a po upečení necháme vychladnout, poprášíme moučkovým cukrem a nakrájíme na řezy.