

Jahodový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Dan



Suroviny

- jahodová marmeláda 90 g
- vejce 4 ks
- máslo 150 g
- hrubá mouka 150 g
- cukr moučkový 140 g
- jahody 200 g
- vanilkový cukr 1 ks
- citronová kůra 1 lžička
- **Sníh**
- mandle 20 g
- bílek 4 ks
- cukr moučkový 1 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Máslo s cukrem vymícháme do pěny, přidáme žloutky, vanilkový cukr, citronovou kůru a postupně prosátou mouku. Zlehka promícháme se sněhem z bílků. Těsto rozetřeme na vymazaný a hrubou moukou vysypaný plech a pečeme. Ještě teplý koláč potřeme marmeládou a poklademe jahodami. Sněhem rovnoměrně potřeme koláč, posypeme mandlemi a ještě dáme zapéct dozlatova.