

Anglický koláč s lesním ovocem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Lesní ovoce 600 g
- Polohrubá mouka 150 g
- Cukr krupice 160 g
- Mandlové plátky 50 g
- Změklé máslo 3 lžíce
- Máslo na vymazání formy 1 ks

Doba přípravy: 95 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Americká Samoa

Počet porcí: 3

Postup:

Zapékací mísu nebo formu vymažeme máslem, ovoce očistíme, omyjeme a smícháme ho v míse s 80 g cukru. Potom směs ovoce a cukru nasypeme do zapékací formy nebo mísy. V jiné míse promícháme změklé máslo s druhou polovinou cukru, polohrubou moukou, plátky mandlí a špetkou soli. Vzniklou směs rozcihneme prsty na drobenku a nasypeme ji směs ovoce a cukru do formy. Potom vložíme formu do trouby, kterou jsme předehřáli na 170 °C a pečeme cca 40 - 45 minut - dozlatova. Hotové vyjmeme, nakrájíme na porce, můžeme pocukrovat a podáváme.