

Koláčky se šlehačkou a jahodami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 12

- Hladká špaldová mouka 225 g
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Cukr 1 lžička
- Sůl 1.2 lžička
- Měkké máslo 50 g
- Bílý jogurt 150 g
- **Náplň**
- Jahod 250 g
- Moučkový cukr 1 lžíce
- Pomerančový likér 20 ml
- Smetana ke šlehání 150 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Troubu zapněte na 200°C. Mouku smíchejte s práškem do pečiva, cukrem a solí. Zpracujte měkké máslo, když vznikne drobenka, zadělejte s jogurtem do hladkého těsta. Správné hotové těsto jde snadno hníst, podle potřeby proto přidejte trošku jogurtu nebo mouky. Na pomoučněné podložce ho rozválejte na plát silný zhruba 2 cm a vykrájejte z něj koláčky o průměru 5-6cm. Urovnejte s rozestupy na plech vyložený pečícím papírem a pečte 15 minut dozlatova. Nechte vychladnout. Mezitím očistěte jahody, nakrájejte podle velikosti na poloviny až čtvrtiny a promíchejte je s

moučkovým cukrem a likérem. Nechte odležet. Vychladlé koláčky prořízněte a podávejte naplněné vyšlehanou smetanou a marinovanými jahodami.

Poznámka:

10-12 ks