

# Pestrý ovocný koláč se zázvorem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 10

- Smetana ke šlehání 33% 400 ml
- Krystalový cukr 200 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Kůra z citronu 1 ks
- Vejce 4 ks
- Kypřicí prášek 1 ks
- Polohrubá mouka 375 g
- Čerstvý zázvor 50 g
- Borůvek 200 g
- Ostružin 200 g
- Blum 300 g
- Kompotované hrušky 300 g
- Pokrájené pistácie 60 g

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 10

## Postup:

Do smetany ke šlehání přidáme krystalový a vanilkový cukr, citronovou kůru a vše šleháme, dokud se cukr nerozpustí a smetana nezačne houstnout. Postupně vmícháme do hmoty vejce a pak i mouku, smíchanou s kypřícím práškem. Těsto nakonec dochutíme nastrohaným zázvorem. Těsto vlijeme na menší plech s vyššími okraji, povrch uhladíme stěrkou. Na povrch v pruzích dáváme

střídavě borůvky, plátky blum, potom i ostružiny a hrušky.

Posypeme usekanými pistáciemi. Vložíme do trouby vyhřáté na 180°C a pečeme asi 45 minut.

Vychladlý koláč nakrájíme.