

Koláč s lesním ovocem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- máslo 50 g
- prášek do pečiva 0.5 balíček
- mletá skořice 1 špetka
- polohrubá mouka 150 g
- mléko 125 g
- kysaná smetana 1 kelímek
- vejce 1 ks
- jablko 150 g
- tvaroh 250 g
- vanilkový cukr 1 ks
- **podle chuti**
- jahody 1 ks
- **podle potřeby**
- olej na vymazání 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Finsko

Počet porcí: 1

Postup:

Jablka očistíme a nastrouháme. Do tvarohu vmícháme vlažné mléko, vejce, máslo, sůl, mouku, skořici a kypřicí prášek a vanilkový cukr. Přisypeme strouhaná jablka a těsto vlijeme do formy, která je lehce vymaštěná olejem.

Těsto pečeme ve vyhřáté troubě dozlatova.

Na talíři přelijeme koláč smetanou s cukrem a ovocem. Místo smetany můžeme dát ovocný jogurt.