

Jahodový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- **náplň 1**
- džem 1 ks
- jahody 750 g
- **náplň 2**
- smetana ke šlehání 3 dl
- cukr moučka 60 g
- **těsto**
- mléko 1 ks
- hladká mouka 500 g
- prášek do pečiva 1 balíček
- cukr moučka 60 g
- máslo 120 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Nizozemsko

Počet porcí: 8

Postup:

Mouku prosejeme s kypřícím práškem a cukrem. Směs rychle promneme s máslem a přidáme podle potřeby trochu mléka. Vypracujeme hladké těsto.

Takto připravené těsto rozdělíme do 2 koláčových forem o průměru 27 cm, povrch urovnáme, upečeme v horké troubě a necháme vychladnout.

Jeden korpus potřeme džemem, ozdobně poklademe půlkami jahod. Druhý koláč potřeme ušlehanou smetanou smíchanou s cukrem a zbytkem nakrájených jahod. Na takto připravený korpus položíme ten první.

Hotový jahodový koláč necháme ztuhnout. Pak jej nakrájíme a můžeme podávat. Podle potřeby můžeme do smetany přidat ztužovač šlehačky.