

Hrnkový ovocný koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **drobenka**

- cukr 1 ks
- máslo 1 ks
- hrubá mouka 1 ks

- **náplň**

- ovoce 5 kg
- **podle potřeby**
- tuk na vymazání 1 ks
- mouka na vysypání 1 ks

- **těsto**

- polohrubá mouka 1 hrnek
- vejce 1 ks
- prášek do pečiva 1 balíček
- hrubá mouka 1 hrnek
- olej 0.5 hrnek
- mléko 1 hrnek
- cukr krystal 1 hrnek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Všechny ingredience na těsto smícháme dohromady, vylijeme na vymazaný a vysypaný vyšší plech.

Ovoce očistíme, případně vypeckujeme a nakrájíme na kousky.

Na drobenku smícháme máslo, cukr a hrubou mouku.

Těsto poklademe ovocem a posypeme drobenkou.

Ovocný koláč pečeme v troubě cca na 170 °C zhruba 30 minut. Zda-li je koláč upečený zjistíme tak, že použijeme trik se špejlí či párátkem.

Po upečení necháme hrnkový ovocný koláč vystydnout. Podáváme s čajem, mlékem, kávou nebo kakaem.