

Norský borůvkový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 10

- Vejce 10 ks
- Zlatý třtinový cukr 300 g
- Hladká mouka 300 g
- Prášek do pečiva 2 lžička
- Borůvková marmeláda 2 lžíce
- Hustá smetana ke šlehání 1 l
- Vanilkový cukr 1 balení
- Moučkový cukr 1 lžíce
- Mléko 100 ml
- Borůvky 500 g

Doba přípravy: 200 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

1. Troubu předehřejte na 190°C a hlubší plech o rozměrech 25 x 30 cm vyložte pečícím papírem nebo vymažte máslem a vysypte hrubou moukou. Všechna vejce a cukr osm až deset minut šlehejte do husté světlé pěny. Mouku smíchejte s práškem do pečiva a pak ji opatrně vmíchejte k vajíčkům. Těsto přelijte do plechu a pečte 50 minut, nebo dokud těsto ulpívá na špejli. Vyjměte z trouby, nechte 5 minut v plechu a pak vyklopte a nechte zcela zchladnout.

2. Upečený piškot podélně rozkrojte na tři pláty. Borůvkovou marmeládu vidličkou našlehejte se lžící

teplé vody a smetanu ušlehejte s oběma cukry dotuha.

3. První plát těsta dejte na servírovací talíř, pokapejte třetinou mléka, potřete třetinou marmeládou, potřete částí šlehačky a posypte třetinou borůvek. Přiklopte druhým plátem. Ten opět pokapejte mlékem, potřete marmeládou, šlehačkou a zasypte druhou třetinou borůvek. Přiklopte třetím plátem, pokapejte zbylým mlékem, potřete zbytkem marmelády a vršek i boky koláče potřete zbylou šlehačkou. Posypte zbylými borůvkami a dejte na dvě hodiny do lednice.

Poznámka:

2 hodiny chlazení