

Ovocný koláč se smetanou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hladká mouka 300 g
- Hera 200 g
- Cukr moučka 100 g
- Vejce 2 ks
- Prášek do pečiva 1 ks
- Zakysaná smetana 2 kelímek
- Vejce 3 ks
- Cukr moučka 100 g
- Hladká mouka 3 lžíce
- Cukr krystal 80 g
- Hrubá mouka 80 g
- Kokos 80 g
- Hera 50 g
- Ovoce 150 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Z mouky, hery, vajec, cukru a prášku do pečiva uděláme těsto (necháme hodinu odležet v lednici). Potom těsto rozválíme, plech vyložíme pečícím papírem, a dáme těsto. Poklademe ovocem a zalijeme směsí ze zakysané smetany, 3 vajec, cukru a hladké mouky. Nakonec zasypeme drobenkou, kterou tvoříme z masla, hrubé mouky a kokosu. Pečeme na 180 stupních asi 45 minut.