

Drobenkový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 8

- Švestky, blumy nebo ryngle 500 g
- Jablka nebo hrušky 2 ks
- Mango 1 ks
- Hrubá mouka nebo drcená esíčka - na drobenku 200 g
- Máslo - na drobenku 100 g
- Cukr - na drobenku 3 lžíce
- Vlašské nebo lískové ořechy - nasekané 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Přehřejte troubu na 180 stupňů. Švestky vypeckujte, jablka nebo hrušky oloupejte a nakrájejte na kostky. Mango okrájejte a dužinu nakrájejte na kousky. Vše smíchejte v zapékačské misce. Sušenky rozdrobte (nebo nasekejte v mixéru), přidejte máslo, cukr, ořechy a prsty rychle zpracujte na drobenku. Drobenkou zasypte ovoce v misce a pečte půl hodiny dokřupava. Podávejte v miskách, skvělé například s vanilkovou zmrzlinou, zakysanou smetanou nebo šlehačkou.