

# Sněhový koláč s jahodami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 10

- Polohrubá mouka 400 g
- Máslo 200 g
- Moučkový cukr 130 g
- Žloutek 1 ks
- Mléko 1 lžíce
- Hladká mouka na vál 1 ks
- Tuk na vymazání plechu 1 ks
- **Náplň**
- Menší jahody 400 g
- Cukr 360 g
- Bílků 5 ks
- Sůl 1 špetka

**Doba přípravy:** 50 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 10

## Postup:

Mouku smícháme s nakrájeným máslem, moučkovým cukrem, žloutkem a mlékem a vypracujeme hladké těsto, které zabalíme do fólie a uložíme na 30 minut v chladu. Pak ho rozválíme na pomoučeném válu na plát, přeneseme na vymazaný plech a zapečeme asi 15 minut při 180°C. Z bílků ušleháme tuhý sníh a po částech do něj zašleháme cukr a špetku soli. Jahody omyjeme, osušíme a rozdělíme na předpečené těsto ve formě. Rozetřeme na ně ušlehaný sníh, koláč vrátíme do trouby,

kterou jsme ztlumili na teplotu asi 150°C a koláč zvolna dopečeme ještě asi 20 minut, až začne na povrchu zlátnout.