

Borůvkový oříškový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Vejce 4 ks
- Moučkový cukr 100 g
- Mleté lístkové oříšky 100 g
- Jemná strouhanka 30 g
- Sůl 1 špetka
- Borůvky 1 balení
- Máslo na vymazání formy 1 ks
- Jemná strouhanka na vysypání formy 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Žloutky s polovinou cukru vyšleháme do pěny. Druhou polovinu cukru ušleháme s bílkou a solí dotuha. Ušlehaný sníh, oříšky a strouhanku zlehka vmícháme do žloutkové pěny. Těsto rozetřeme do vymazané a vysypané formy, poklademe borůvkami a upečeme v troubě vyhřáté na cca 160°C. Vychladlý koláč nakrájíme a můžeme posypat moučkovým cukrem.