Koláč s malinami a ostružinami

Kategorie: Moučníky

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 6

- Ostružiny 100 g
- Sekané mandle 50 g
- Maliny 100 g
- Smetana ke šlehání 150 ml
- Mléko 150 ml
- Cukr krupice 150 g
- Vanilkový pudinkový prášek 1 ks
- Tvaroh 250 g
- Vejce 1 ks
- Hladká mouka 280 g
- Hera 200 g
- Prášek do pečiva 1 ks
- Cukr moučka 120 g
- Vanilkový cukr 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Změklou heru, moučkový cukr a vejce vyšleháme do pěny. Zlehka přidáme mouku a prášek do pečiva. Těsto dáme do kulaté dortové formy a vytvoříme 3 cm vysoký okraj. Pečeme 20 minut na 180 °C.

Z mléka, smetany, cukru a pudinku uvaříme hustý krém. Ještě horký ho smícháme s tvarohem a dáme na předpečený korpus. Povrch koláče poklademe ovocem a mandlemi a dopečeme při 180 °C asi 30 minut.

Maliny a ostružiny lze nahradit i jiným ovocem podle vlastní fantazie.