

# Borůvkovo - nektarinkový koláč



Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 25min , Porce: 6

162 kalorií , 30 g cukrů , 1 g tuků , 1 g bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/boruvkovo-nektarinkovy-kolac>

## Příprava

Troubu předehřejeme na 200° C. Listové těsto rozválíme a přeneseme na plech tak, aby nám vznikly zvýšené okraje. Marmeládu smícháme se smetanou ke šlehání a rovnoměrně rozetřeme po povrchu těsta. Nektarinky omyjeme, nakrájíme na tenké plátky a poklademe na těsto. Nakonec na koláč nasypeme rovněž omyté borůvky a posypeme třtinovým cukrem. Vložíme do trouby na 15 minut, dokud okraje těsta nezezlátnou. Podáváme nejlépe ihned ještě teplé.



### Tip k receptu

Nejlépe se hodí meruňková nebo borůvková marmeláda. Naopak jahodová a rybízová mi v této kombinaci moc nechutná.

## Ingredience

- ✓ 1 balení listového těsta
- ✓ 2 lžíce ovocné marmelády
- ✓ 20 ml smetany ke šlehání (šlehačky)
- ✓ 2 nektarinky
- ✓ 100 g borůvek
- ✓ 2 lžíce třtinového cukru

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Rychlovka, Rodina, Moučník