

Borůvkovo - rybízový koláč s tvarohem



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

1563 kalorií , **0 g** cukrů , **41 g** tuků , **100 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/boruvkovo-rybizovy-kolac-s-tvarohem>

Příprava

Z droždí, mléka a trošky cukru připravíme kvásek, vykynutý přimícháme do mouky, přidáme špetku soli, vejce, olej, zbylý cukr a vypracujeme hladké, vláčné těsto, které přikryjeme a necháme vykynout. 26 cm dortovou formu vymažeme máslem. Rybíz i borůvky opláchneme, tvaroh smícháme s citronovou kůrou a vanilkovým cukrem a z másla, cukru a mouky připravíme i drobenku. Vykynuté těsto vyválíme, přeneseme do formy, vytvoříme i okraje a ty potřeme rozpuštěným máslem. Těsto posypeme tvarohem, na tvaroh rozložíme ovoce a nakonec posypeme drobenkou. Pečeme asi 20 minut v rozehřáté troubě. Koláč necháme vychladnout, formu odstraníme, posypeme moučkovým cukrem a nakrájíme. Vynikající koláč, který se může podávat i místo moučníku.



Tip k receptu

Ovoce jde použít jakékoliv.

Ingredience

- ✓ 200 g polohrubé mouky
- ✓ 1 malé vejce
- ✓ 2 lžičky cukru krystal
- ✓ špetka soli
- ✓ trocha mléka
- ✓ 15 g droždí (kvasnice)
- ✓ 150 g borůvek
- ✓ 150 g rybízu
- ✓ 250 g tvrdého tvarohu
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ troška citronové kůry
- ✓ troška másla, cukru moučky a hrubé mouky na drobenku
- ✓ 25 ml rostlinného oleje

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Moučník

