

Borůvkový koláč s krémovým sýrem



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 40min , Porce: 6

2873 kalorií , **0 g** cukrů , **154 g** tuků , **116 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/boruvkovy-kolac-s-kremovym-syrem>

Příprava

Sušenky rozdrtíme na prášek, zalijeme je máslem a tuto směs natlačíme na dno koláčové formy, kterou jsme vyložili pečícím papírem. Z těsta uděláme i 2 cm vysoké okraje. Pečeme 10 minut na 170 °C. Tvaroh vyšleháme s cukrem a s krémovým sýrem, poté lehce vmícháme ušlehanou smetanu a 100 g borůvek. Tuto směs nalijeme na připravený korpus. Zbylé borůvky použijeme na ozdobu povrchu koláče. Necháme přes noc vychladit v lednici a podáváme.

Ingredience

- 260 g Bebe sušenek
- 100 g másla
- 500 g jemného tvarohu
- 250 g krémového sýru
- 150 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- 100 g cukru moučka
- 500 g borůvek

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Vegetarián, Moučník

