

Borůvkový koláč s pusinkami



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 6

3700 kalorií , **6 g** cukrů , **161 g** tuků , **47 g** bílkovin

Autor: kaccka

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

Příprava

Troubu předehřejeme na 180°C (horkovzdušnou na 160°C). Vymažeme koláčovou nebo rozevírací formu o průměru 26 cm. V míse utřeme změkklé máslo s cukrem a vanilkovým cukrem do pěny. Postupně přišleháme obě vejce a ještě chvíli třeme. Hladkou mouku smíchanou s kypřícím práškem prosejeme do mísy, přidáme utřenou směs, přilijeme mléko, promícháme a vypracujeme těsto. Koláčovou formu naplníme těstem. Čerstvé borůvky probereme, kompot scedíme, propláchneme, necháme okapat. Rozdělíme je na těsto. Okraje ponecháme volné. Koláč pečeme 45-50 minut, vyjmeme z trouby, uvolníme z formy a necháme vychladnout. Meruňkovou marmeládu polisujeme přes síto a opatrně ji potřeme borůvkový povrch koláče. Teplotu v troubě zvýšíme na 200°C. Ušleháme bílky, přidáme cukr a škrobovou moučku a šleháme, až vznikne tuhý sníh. Hmotou naplníme cukrářský sáček s hvězdicovou trubičkou a na koláč nastříkáme 12 růžic. Zapečeme na horní liště 5-8 minut. Koláč vyjmeme a necháme vychladnout. Čerstvé borůvky opláchneme, přebereme a koláč jimi ještě ozdobíme. Okraj posypeme moučkovým cukrem. Přikrytý koláč pod poklopem či

Ingredience

- 175 g másla
- 150 g cukru
- 2 balení vanilkového cukru
- 2 vejce
- 300 g hladké mouky
- 3 rovné lžičky kypřícího prášku do pečiva
- 50 ml mléka
- 1 l čerstvých borůvek nebo 2 sklenice kompotu po 540 ml
- 100 g meruňkové marmelády
- 2 bílky
- 300 g moučkového cukru
- 1 lžička škrobu (pšeničného nebo kukuřičného)

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Rodina, Moučník

uzavřený v igelitovém sáčku vydrží několik dní.