

Koláč ostružinový



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 10

7566 kalorií , 26 g cukrů , 424 g tuků , 214 g bílkovin

Autor: jessynka

Odkaz: <https://srecepty.cz/kolac-ostuzinovy>

Příprava

Mouku, 175 g cukru, sůl a šťávu z citrónu smícháme, zalijeme rozehřátým máslem. Šlehačem vypracujeme na drobenku, polovinu namačkáme na vymaštěný plech, 10 minut předpékáme v troubě na 190 stupňů. Vychladlé poklademe ostružinami a přikryjeme tvarohovým krémem (máslo, cukr, vejce, pudink a tvaroh smícháme), posypeme zbylou drobenkou a pečeme do zlatova asi 40 minut, necháme vychladnout a sypeme moučkovým cukrem.

Ingredience

- ✓ 500 g polohrubé mouky
- ✓ 175 g cukru krupice
- ✓ 450 g másla
- ✓ 10 ml citronové šťávy
- ✓ špetka soli
- ✓ 500 g ostružin
- ✓ 150 g cukru krystal
- ✓ 4 vejce
- ✓ 750 g tvarohu
- ✓ 1 pudink
- ✓ cukr moučka na posyp

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Rodina, Moučník