

# Kynutý jahodový koláč s drobenkou



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

**1621** kalorií , **25 g** cukrů , **25 g** tuků , **34 g** bílkovin

**Autor:** uschi3

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kynuty-jahodovy-kolac-s-drobenkou>

## Příprava

Z mléka, lžičky krystalového cukru a droždí připravíme kvásek. Máslo, žloutky a 1 lžičku moučkového cukru vyšleháme. Přidáme prosátou mouku, kvásek, vanilkový cukr, citronovou kůru, špetku soli a vypracujeme vláčné těsto. Vykynuté těsto vyválíme, přeneseme na tukem vymazaný plech a kraje potřeme máslem nebo tukem. Umyté a okapané jahody rozložíme na koláč a posypeme drobenkou připravenou smíchaním moučkového cukru, hrubé mouky a hery /můžeme použít také máslo/. Koláč vložíme do vyhřáté trouby na 180 stupňů a pečeme asi 20 minut.

### Tip k receptu

Koláč je vynikající i s meruňkami, třešněmi, rybízem... Ovoce použijeme dle sezony.

## Ingredience

- 250 g polohrubé mouky
- 2 žloutky
- 1 lžice másla
- 1 lžička cukru krystal
- 20 g droždí (kvasnice)
- 150 ml mléka
- špetka soli
- 1/2 sáčku vanilkového cukru
- 600 g jahod
- troška citronové kůry
- 3 lžice hrubé mouky
- 4 lžice cukru moučka
- 1-2 lžice Hery

## Kategorie

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

