

Letní jahodový koláč



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 3h 20min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 3h 30min , Porce: 6

807 kalorií , **15 g** cukrů , **3 g** tuků , **3 g** bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: <https://srecepty.cz/letni-jahodovy-kolac>

Příprava

Změklé máslo utřeme s cukrem do hladkého krému, do kterého zapracujeme tvaroh. Jahody podélně rozpůlíme. Koláčový korpus potřeme krémem a poklademe půlkami jahod. Pak připravíme želatinu - sáček želatinového prášku smícháme s 8 dkg krystalového cukru, zalijeme 1/4 l vody a za stálého míchání povaříme. Jakmile začne želatina vařit, napočítáme 15 vteřin, ukončíme var a cca 5 minut za občasného míchání necháme zchladnout. Ještě teplou želatinu lžící nanášíme na koláč v tenké vrstvě, vzápětí rovnoměrně nanese zbytek želatiny a necháme zchladnout. Nejlepší je koláč nechat v chladu alespoň 2-3 hodiny, aby korpus nasákl vlhkost krému. Velmi osvěžující moučník.

Ingredience

- 300 g čerstvých jahod
- 1 koláčový korpus
- 0,5 balení měkkého tučného tvarohu
- 1/8 másla
- 10 dkg cukru moučka
- 1 želatina Oetker
- 8 dkg cukru krystal

Kategorie

Česká, Léto, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník

