

Malinový koláč z křehkého těsta



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 45min , Porce: 8

3058 kalorií , **4 g** cukrů , **149 g** tuků , **42 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/malinovy-kolac-z-krehkeho-testa>

Příprava

Z mouky, 50 g cukru, žloutku, vanilky a 100 g másla vypracujeme křehké těsto, které necháme odležet v lednici. Formu na koláč /23 cm/ vymažeme máslem, těsto vyválíme a přeneseme do formy a potřeme bílkem. Pečeme asi 13-14 minut při 180°C, vyjmeme z trouby, na korpus nalijeme náplň a pečeme dalších asi 15-20 minut při 175°C stupních. Vychlazené posypeme cukrem a nakrájíme. Náplň - máslo rozpustíme, moučkový cukr s máslem a citronovou šťávou vyšleháme do pěny, přidáme šťávu z hrsti propasírovaných malin a rozšlehané vejce. Všechno důkladně vyšleháme. Koláč ozdobíme malinami, mátou a posypeme moučkovým cukrem. Lze ho podávat i s kopečkem šlehačky nebo zmrzliny.



Tip k receptu

Koláč před pečením posypeme malinami, ale nemusíme, všechny můžeme propasírovat a použít do náplně. Koláč může být vynikající i s jiným ovocem - jahody, borůvky, ostružiny... Nepřeslazený, osvěžující letní koláč.

Ingredience

- ✓ 150 g hladké mouky
- ✓ 150 g másla
- ✓ 160 g cukru moučka
- ✓ 1 žloutek
- ✓ 1/2 vanilkového cukru
- ✓ 2 hrsti malin
- ✓ 4 vejce
- ✓ 1 lžíce citronové šťávy

Kategorie

Finančně nenáročné, Rychlovka, Rodina, Moučník

