

Ovocný koláč s posýpkou

OVOCNÝ KOLÁČ S POSÝPKOU

Počet porcií: 15 ks

Čas prípravy: 75 minút

Ovocné koláče jednoducho patria k letu. Môžete ich pripraviť podľa toho, aké ovocie práve dozrieva v záhradke. Jahody, čerešne, ríbezle alebo maliny. Ktoré máte na koláčoch najradšej vy?

Zoznam surovín na cesto:

500 g Múka pšeničná hladká

250 ml Mlieko

100 g Maslo

45 g Cukor kryštálový

10 g Droždie SAF INSTANT

2 ks Vaječný žltok

1 g Soľ

Zoznam surovín na náplň:

200 g Maliny

Zoznam surovín na posýpku:

150 g Cukor kryštálový

100 g Múka pšeničná hrubá

80 g Maslo roztopené

Postup prípravy:

Zmiešame droždie s múkou, cukrom, zmäknutým maslom, žĺtkami, vlažným mliekom a štipkou soli. Zo surovín vypracujeme cesto, ktoré necháme nakysnúť cca 40 minút. Rozvaľkáme ho na plech, posypeme ovocím a navrch namrvíme posýpku, ktorú pripravíme zmiešaním všetkých surovín. Pečieme pri teplote cca 200°C približne 35 minút.

Tip pre vás: do posýpky môžete primiešať aj hrst nasekaných orechov alebo strúhaného kokosu.

Viac na našom [FB Pečenie nás baví](#).

