



Malinový koláč

Ingredience

hladká mouka: 100 g
máslo: 100 g
zakysaná smetana: 150 g
krémový sýr (žervé, lučina): 200 g
vejce: 2 ks
cukr: 80 g
vanilkový pudink: 1 PL
maliny: 100 g

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Nedietní mňamka

Ze změkklého másla a mouky vypracujeme hladké těsto, které vyválíme a dáme do kulaté formy. Smícháme zakysanou smetanu s krémovým sýrem, lžící pudingu a vejci. Maliny omyjeme a rozmačkáme s cukrem. Poté je přidáme ke krémové směsi. Náplň přelijeme do formy s těstem. Malinový koláč pečeme na 180 °C...

Malinový koláč - recept

Ze změkklého másla a mouky vypracujeme hladké těsto, které vyválíme a dáme do kulaté formy. Smícháme zakysanou smetanu s krémovým sýrem, lžící pudingu a vejci. Maliny omyjeme a

rozmačkáme s cukrem. Poté je přidáme ke krémové směsi. Náplň přelijeme do formy s těstem. **Malinový koláč** pečeme na 180 °C asi 30 minut.

Koláč můžeme po upečení dozdobit malinami.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí