

JAHODOVÝ KOLÁČ S DROBENKOU

POTŘEBNÉ SUROVINY:

120 g máslo
220 g cukr moučka
4 ks vejce, žloutky a bílky zvlášť
400 ml vlažné mléko
600 g polohrubá mouka
špetka soli
1 ks kypřicí prášek
hrubá mouka na vysypání plechu
500 g čerstvých jahod
drobenka
moučkový cukr na poprášení



POSTUP:

Máslo utřeme s cukrem a žloutky do světlé hmoty. Pak přimícháme vlažné mléko a polovinu prosáté mouky. Z bílků a špetky soli ušleháme tuhý sníh. Zbytek mouky smícháme s kypřicím práškem a přidáme k těstu. Nakonec opatrně vmícháme sníh z bílků.

Očistíme si jahody.



Plech vysypte hrubou moukou. Vlijte polovinu těsta a pokladte polovinou jahod, zalijte druhou půlkou těsta a pokladte zbylými jahodami. Posypeme drobenkou.



Pečte v troubě předehřáté na 180 °C 45 minut, nebo dokud těsto ulpívá na špejli. Před podáváním pocukrujte.



NĚCO NAVÍC: Když jahody obalíte ve dvou lžících hrubé mouky, nebudou se během pečení propadávat do těsta.

