

Drobenkový koláč s tvarohem a jahodami

Category: Řezy, moučníky a bublaniny, samokypřící směs bílá
written by www.dovesfarm.cz



Na drobenku:

250 g Freee samokypřící směs bílá
150 g moučkového cukru
150 g studeného másla
špetka soli
1 KL mleté skořice

Na tvarohovou náplň:

2 tvarohy ve vaničce
1 zakysaná smetana
2 vejce
80 g moučkového cukru
1 balíček vanilkového cukru
1 KL sušené/mleté vanilky
šťáva a kůra z jedné limetky
250 g čerstvých jahod

Připravíme drobenku, 2/3 (368 g) nasypeme do formy o průměru cca 26 cm (není třeba vymazávat) a jemně přitlačíme.

Tvarohy, smetanu, vejce, oba cukry a vanilku smícháme, přimícháme limetkovou šťávu a kůru. Nalijeme do formy, posypeme nakrájenými jahodami a posypeme zbylou drobenkou.

Pečeme na 180 °C asi 50 – 60 minut dozlatova. (Já jsem upečený koláč přikryla alobalem a nechala v mírně pootevřené troubě pomalu vychladnout.)

Za recept děkujeme paní Milušce Jakšové, která se inspirovala zde: <https://www.facebook.com/share/r/1EGHAPgWNB/>