



## **Borůvkový koláč s tvarohem**

### **Těsto a drobenka:**

- 1/2 hrnku (75 g) polohrubé mouky
- 1/2 hrnku (100 g) cukru krupice
- 100 g másla

Mouku promíchejte s cukrem a kousky másla a vypracujte drobenku (ručně nebo v robotu). Polovinu hrnku drobenky odeberte stranou na posyp koláče. Ke zbytku postupně přidejte následující suroviny a dobře promíchejte.

- 1/2 (75 g) hrnku polohrubé mouky
- 2 lžičky prášku do pečiva (použila jsem bez fosfátů)
- 1 vejce "M"
- 2 lžíce mléka

Těsto rozetřete do koláčové formy o průměru 23-24 cm, je takové lehce mazlavé. Dobře to jde stěrkou nebo lžící. Já jsem použila formu s nepřilnavým povrchem, nebylo tedy nutné vymazat. Pro klid duše ale klidně formu vymažte a vysypte.

### **Náplň:**

- 250 g tvarohu v kostce
- 60-70 g cukru krupice
- 1 vejce
- 2-3 lžíce smetany (ke šlehání, zakysaná)
- vanilka, citronová kůra
- 150 g mražených lesních borůvek (možno i čerstvé)

Všechny suroviny kromě borůvek promíchejte do hladkého krému a rozetřete na těsto v koláči. Tvaroh posypte rovnoměrně borůvkami (nerozmrazujte předem) a zasypte je odloženou drobenou.

Peče v troubě vyhřáté na 180 stupňů (horkovzduch) asi 30 minut. Nechte vychladnout a můžete podávat.