

# Letní ovocný koláč

🕒 1 hodina

náročnost ●●○○

## Ingredience (12 porcí)

### Těsto:

- 230 g polohrubé mouky
- 1/2 prášku do pečiva
- 1 Jihočeské pomazánkové tradiční
- 3 vejce
- 140 g cukru

### Pomazánková vrstva:

- 1 Jihočeské pomazánkové tradiční
- 1 žloutek
- 2 lžice cukru

### Ovoce (čerstvé nebo kompotované)

### Drobenka:

- 60 g Jihočeského másla
- 60 g cukru
- 90 g hrubé mouky

## Návod na přípravu:

Nejprve si připravíme těsto. Do mísy nasypeme polohrubou mouku a přidáme půlku prášku do pečiva. Vmícháme pomazánkové máslo, vejce a cukr. Vše dobře promícháme, aby vzniklo hladké těsto. Připravené těsto rovnoměrně rozetřeme na vymazaný a moukou vysypaný plech.

Poté si nachystáme pomazánkovou vrstvu. Smícháme pomazánkové máslo se žloutkem a dvěma lžicemi cukru. Tuto směs rozetřeme na těsto.

Na pomazánkovou vrstvu rozložíme ovoce podle chuti – můžeme použít čerstvé jahody, meruňky, borůvky nebo ovoce z kompotu.

Nakonec připravíme drobenku. V míse prsty zpracujeme změkklé máslo s cukrem a hrubou moukou, dokud nevznikne sypká směs. Drobenkou rovnoměrně posypeme celý koláč.

Koláč vložíme do trouby předehřáté na 170 °C a pečeme přibližně 40–45 minut.

