

# Koláč s malinami a zakysanou smetanou



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 8

**3106** kalorií , **21 g** cukrů , **171 g** tuků , **84 g** bílkovin

**Autor:** Sonia005

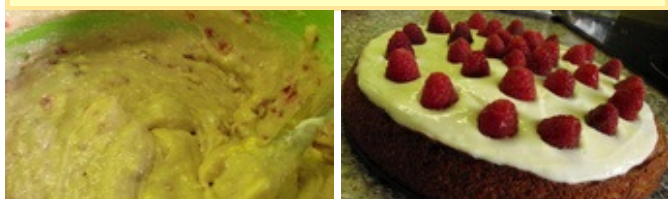
**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kolac-s-malinami-a-zakysanou-smetanou>

## Příprava

V míse rozmícháme máslo, cukr, vejce, kypřicí prášek do pečiva, vanilkový cukr a prosátou mouku. Směs mícháme jemně vařečkou, dokud se ingredience krásně nespojí. Poté zamícháme polovinu malin a 4 lžíce zakysané smetany a opět opatrně promícháme. Kulatou formu o průměru 22 cm si vymažeme máslem a směs do ní přendáme. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C asi 50 minut. Pečte pozvolna, aby se těsto pořádně propeklo. Jakmile je těsto upečené, vytáhneme z trouby a necháme ještě 10 minut ve formě chladnout. Poté vyjmeme z formy. V míse si metličkou ušleháme tvaroh, zbylou smetanu a cukr moučka a potřeme s touto polevou korpus. Na polevu ozdobně navršíme zbytek malin.

### Tip k receptu

Místo malin můžeme použít jakékoliv ovoce jako jahody, borůvky, apod.



## Ingredience

- 400-500 g malin
- 150 ml zakysané smetany
- 220 g hladké mouky
- 170 g másla pokojové teploty
- 3 vejce
- 1 sáček kypřicího prášku do pečiva
- 1 sáček vanilkového cukru
- 170 g cukru krupice
- 200 g tvarohu
- 100 g cukru moučka

## Kategorie

Svatý Valentýn, Česká, Léto, Finančně náročnější, Ovoce, Něco extra, Návštěva, Moučník