

# Ovocný koláč z hotového křehkého těsta



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 2h 20min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 2h 40min , Porce: 8

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

**Autor:** Vera

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/ovocny-kolac-z-hotoveho-krehkeho-testa>

## Příprava

Do vymazané mísy na dort položíme těsto a dobře jej zapracujeme. Dno vysypeme fazolkami, aby se nám nezvedlo a konce, které převyšují formu, seřízneme. Pečeme na 180°C cca 15-20 minut. Necháme vychladnout. Vyjmeme fazolky.

Připravíme pudink, kterým potřeme dno koláče (pokud nemáte pudink, potřete marmeládou nebo džemem - osobně mu dávám přednost). Necháme v lednici tuhnout. Až je pudink tuhý, poklademe koláč ovocem a zalijeme želatinou, kterou jsme připravili dle návodu. Opět necháme v lednici tuhnout. Podáváme se šlehačkou nebo přelité sirupem.

### Tip k receptu

Má rodina miluje pudink, proto jsem jej přidala místo džemu, ale osvěžující je koláč jen s marmeládou.



## Ingredience

- 1 křehké těsto
- 2 hrsti borůvek
- 1 hrst malin
- 3 hrsti jahod
- 4 lžíce cukru krupice na přípravu želatiny
- 2 sáčky želatiny
- 1 balení pudinkového prášku dle chuti

## Kategorie

Česká, Léto, Finančně náročnější, Návštěva, Moučník