

Koláč s černicami

Krehký a voňavý koláčik plný ovocia. Recept vhodný na každú príležitosť.

Potrebujete:

cesto

200 g	polohrubej múky
100 g	masla
1 ks	vajce
50 g	cukor
1 lyžička	kypriaci prášok do pečiva
1 lyžička	kôra z citróna

plnka

250 g	mascarpone
40 g	Práškový cukor
1 ks	vanilkový cukor
3 lyžica	šťavy z limetky
1 ks	vajce
200 g	černice

Postup:



Všetky surovíny na cesto si zmiešame a vypracujeme z nich hladké cesto. Rozvaľkáme ho a uložíme na dno vymastenej tortovej formy.



Suroviny na plnku si zmiešame metličkou. Plnku vylejeme na cesto



Do plnky nahusto naukladáme černice. Dáme do rúry na 35 minút na 180 stupňov.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**15 min.**
Čas pečenia:	**35 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**12**

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.