



Borůvkové trojúhelníky s drobenkou

asi 24 porcí



střední obtížnost

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s droždím, solí, cukrem, vanilínovým cukrem a kůrou. Přidáme mléko a máslo a ručně vypracujeme dohladka. Přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě asi 45 minut kynout
- 2 Těsto vyklopíme na pomoučenou pracovní desku a propracujeme. Pomocí válečku těsto vyválíme na plát 30 x 40 cm a přeneseme na vymazaný a moukou vysypaný plech.
- 3 Na přípravu náplně v míse smícháme zakysanou smetanu s pudingovým práškem a cukrem. Na těsto nanese borůvky a zalijeme je náplní.
- 4 Na přípravu drobenky smícháme mouku s cukrem a vanilínovým cukrem. Přidáme máslo nebo margarín a ručně vypracujeme drobenku. Nanese ji na náplň. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 200 °C

Horkovzdušná trouba: 180 °C

Doba pečení: asi 30 minut

- 5 Koláč necháme vychladnout. Poté ho nakrájíme na trojúhelníky.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

plech na pečení s vyšším okrajem (30 x 40 cm)

elektrický ruční šlehač

Na těsto:

250 g hladká mouka

1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker
sól

25 g cukr

1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker

1 balíček Finesse citrónová kůra
strouhaná Dr. Oetker

130 ml mléko polotučné (vlažné)

25 g máslo rozpuštěné

Na náplň:

250 g zakysaná smetana

1 balíček Naturamyl Puding vanilka
příchuť Dr. Oetker

80 g cukr

500 g borůvky

Na drobenku:

150 g hladká mouka

80 g cukr

1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker

80 g máslo (změklé)





Tip:

- Tip: Zajímavého spojení chutí docílíme záměnou vanilínového cukru za Skořicový cukr Dr.Oetker.

