



Koláč s podmáslem

asi 12 porcí



snadná příprava

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme podmáslí s cukrem, vanilínovým cukrem, vejci a olejem elektrickým ručním šlehačem na středním stupni dohladka. Přidáme mouku smíchanou se sodou a vymícháme dohladka. Těsto nanese do vymazané a moukou vysypané koláčové formy a uhladíme.
- 2 Na náplň blumy odpeckujeme, nakrájíme na plátky a nanese na těsto. Povrch posypeme třtinovým cukrem. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: 35 minut

- 3 Koláč necháme vychladnout.

Přísady::

Na těsto:

250 ml podmáslí
80 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
2 ks vejce
40 ml olej
200 g mouka polohrubá
1 zarovnaná KL Jedlá soda Dr. Oetker

Na náplň:

450 g blumy
1 balíček Třtinový cukr s rumovou příchutí Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač
koláčová forma (Ø 27 cm)

