



Špaldový koláč s drobenkou

asi 12 porcí

snadná příprava

do 15 minut



- 1 Celá vejce vyšleháme spolu s kokosovým a vanilkovým cukrem do pěny. Přidáme rozpuštěné máslo nebo kokosový olej a smetanu. Obě mouky promícháme s kypřicím práškem a po částech vmícháme do tekutých surovin. Malý plech vymažeme a vysypeme moukou. Vlijeme těsto, rovnoměrně uhladíme a bohatě zasypeme ovocem. Kromě jahod můžeme použít také ostružiny, rybíz či mražené ovoce z minulé sezóny.
- 2 Ovesnou kaši vysypeme do misky, přidáme vodu a promícháme. Vzniklé „těsto“, které je možné rozdrobit mezi prsty, nanese na koláč. Pečeme v předehřáté troubě na 175 °C asi 35 minut.

Přísady:

Na těsto:

100 g špaldová mouka bílá polohrubá
75 g špaldová mouka celozrnná
0,5 balíčky Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
2 ks vejce
65 g cukr kokosový
1 balíček Třtinový cukr mletý vanilkový lusk Dr. Oetker
50 g máslo nebo kokosový olej
200 g zakysaná smetana
1,5 ks hrnek drobného ovoce

Na drobenku:

1 balíček Ovesná kaše s vanilkovou příchutí Dr. Oetker
50 ml voda

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (20 x 30 cm)

