



Drobenkový jahodový koláč

Lahké

90 minut

Pre 4 osoby



Ingrediencie

800 g jahod - na náplň
 75 g cukru
 2 lžice vody
 1 lžice škrobu
 400 g tvarohu - na náplň
 200 g polohrubá mouka - na drobenku
 125 g pohankových vloček - na drobenku
 120 g cukru - na drobenku
 1 lžička prášku do pečiva bez fosfátů - na drobenku
 špetka soli - na drobenku
 150 g studeného kokosového tuku - na drobenku

Ako na to?

1. Jahody očistíte, nakrájete a spolu s cukrom poduste 3-5 minut, dokud nepustí šťávu. Škrob rozmíchejte ve vodě a přidejte k jahodám, promíchejte, počkejte až se rozpustí, odstavte a nechte vychladnout.
2. Tvaroh smíchejte s rostlinným nápojem, až získáte řidší tvarohovou náplň. Množství nápoje upravte podle tuhosti tvarohu tak, aby se dobře roztíral.
3. Všechny suché suroviny na drobenku smíchejte v míse, poté zapracujte kokosový tuk.
4. Dvě třetiny drobenky dejte do vymazané koláčové formy a mírně upěchujte. Přidejte tvaroh, jahody a zasypte zbylou drobenkou. Pečte 45 minut v troubě předehřáté na 180 °C.