

Kynutý jahodový koláč s drobenkou a Jihočeskou Lahůdkou

🕒 30 minut + 30 minut pečení náročnost ●●●○

Šťavnaté jahody a lahodná smetanová Lahůdka na kynutém těstě. Ještě se vám nesbíhají sliny? Tak věřte, že po upečení budou.



Ingredience

Těsto

- špetka soli
- 300 ml Jihočeského mléka
- 200 g hladké mouky
- 80 g moučkového cukru
- 1 vanilkový cukr
- 1 žloutek
- 2 lžíce rumu
- 1/2 kostky droždí
- 200 g polohrubé mouky
- 1 a půl lžičky prášku do pečiva
- 100 ml oleje

Drobenka

- 160 g polohrubé mouky
 - 1 vanilkový cukr
 - 180 g moučkového cukru
 - 120 g Jihočeského másla
-
- čerstvé jahody
 - Jihočeské máslo na vymazání plechu
 - polohrubá mouka na vysypání plechu
 - 3 balení Jihočeské lahůdky

Návod na přípravu:

Hladkou a polohrubou mouku, vanilkový cukr, moučkový cukr a prášek do pečiva smícháme v míse a uprostřed uděláme důlek, do kterého rozdrobíme droždí. Zalijeme vlažným Jihočeským mlékem, olejem, rumem a žloutkem. Poté zpracujeme hladké těsto, které vlijeme na plech vymazaný máslem a vysypaný polohrubou moukou. Potřeme Jihočeskou lahůdkou, posypeme jahodami a drobenkou. Pečeme v předehřáté troubě při 180 °C do zlatova.