# Jahodový koláč z Jihočeského jogurtu Nature

50 minut náročnost ●○○○

## Ingredience

- 1,5 hrnku hladké mouky
- 3/4 lžičky kypřicího prášku
- 0,5 lžičky jedlé sody
- špetka soli
- 120 g povoleného Jihočeského másla + na vymazání formy
- 1 hrnek cukru
- 2 vejce
- 1/3 hrnku bílého Jihočeského jogurtu Nature
- 1/3 hrnku čerstvého Jihočeského mléka
- 10 jahod + na ozdobu
- 100 ml čerstvé Jihočeské smetany ke šlehání
- 20 g moučkového cukru

## Návod na přípravu:

V misce smícháme mouku, kypřicí prášek, sodu a sůl. Ve větší misce rozšleháme Jihočeské máslo s cukrem, přidáme vejce, a nakonec vmícháme Jihočeský jogurt Nature a čerstvé Jihočeské mléko. Obě směsi promícháme spolu s na kostky pokrájenými jahodami. Plech vymažeme Jihočeským máslem a vylijeme těstem. Pečeme v předehřáté troubě při 175 °C cca 35 minut. Čerstvou Jihočeskou smetanu vyšleháme s moučkovým cukrem, nakrájíme zbytek jahod a hotový koláč ozdobíme.