

Mléčný koláč

🕒 20 minut + doba pečení

náročnost ●●○○

Ingredience

- 1,5 l čerstvého plnotučného Jihočeského mléka
- 130 g hladké mouky + na posypání formy
- 300 g cukru
- 100 g solamylu
- 50 g Jihočeského másla + na potření formy
- 2 lžičky vanilkové pasty
- 4 vejce
- 2 lžičky vody
- 1 lžička skořice
- 20 g moučkového cukru
- 1 banán
- 90 g Jihočeského žervé
- ovoce na ozdobu



Návod na přípravu:

V hrnci rozmícháme čerstvé Jihočeské mléko, mouku, solamyl, 260 g cukru, 3 vejce, vanilkovou pastu a na mírném ohni vaříme 7–10 minut do zhoustnutí. Poté do směsi zamícháme Jihočeské máslo. Pečicí formu vymažeme Jihočeským máslem a vysypeme moukou. Do formy nalijeme těsto a potřeme vejcem rozmíchaným s vodou, skořicí a 40 g cukru. Poklademe na kolečka nakrájeným banánem a pečeme v předehřáté troubě při 180 °C cca 50 minut. Po upečení necháme koláč cca 3 hodiny ztuhnout v lednici. Ozdobíme našlehaným Jihočeským žervé s moučkovým cukrem a ovocem.