

Borůvkový koláč s mandlemi

- 250 g cukru
- 4 ks vejce
- 300 g hladké mouky
- 2 lžičky prášku do pečiva
- 100 g mandlí
- 100 g kysané smetany
- 300 g rostlinného tuku
- 1 balíček vanilkového cukru
- citrónová kůra
- cukr moučka
- 750 g borůvek

Ušleháme si tuk, cukr i vanilkový cukr a kůru, postupně přidáváme vejce a smetanu, přidáme mleté mandle promíchané s moukou a práškem do pečiva. Troubu předehřejeme na 200°C. Borůvky necháme dobře okapat. Těsto rozprostřeme na plech vyložený papírem a rozdělíme na něj borůvky. Pečeme asi 25 minut do zlatova, potom necháme vychladnout, pocukujeme a zdobíme šlehačkou.