

## Borůvkový koláč se sněhem

- 30 dkg hladké mouky
- 14 dkg potravní tuk (Hera)
- 10 dkg práškového cukru
- 1 prášek do pečiva
- 2 vejce
- trochu mléka
- piškoty
- borůvky

Suroviny na vále zpracujeme v těsto. Pokud bude moc tuhé, přidáme mléko. Vyválíme je a dáme na předem vymazaný plech a vytvarujeme tak, aby těsto mělo okraje a borůvky aby nevytekly. Pár piškotů rozmačkáme a nasypeme na těsto, které jsme propíchlí vidličkou. Pak na těsto vysypeme omyté a okapané borůvky, pocukrujeme a dáme péci do předem předehřáté trouby. Když je už skoro koláč upečený, vytáhneme plech z trouby a potřeme koláč ušlehaným sněhem z 5 bílků. Na 1 bílek přidáme 4 dkg cukru a dopečeme.