

Jemný borůvkový koláč

- 240 g polohrubé mouky
- 4 vejce
- 150 g tuku
- 160 g moučkového cukru
- 1/2 balíčku prášku do pečiva
- 1,5 dl mléka
- 2 lžičce citrónové šťávy
- 500 g borůvek
- tuk a mouka na plech

Drobenka:

- 120 g hrubé mouky
- 80 g másla (Hera)
- 50 g pískového cukru
- 1 lžičce vanilkového cukru

Změklý tuk utřeme s poloviční dávkou cukru a postupně přidáváme žloutky. Do lehké pěny vmícháme po částech vlažné mléko a citrónovou šťávu. Nakonec vmícháme prosátou mouku smíchanou s práškem do pečiva a tuhý sníh z bílků, do kterého jsme zašlehali zbývající část cukru. Těsto zlehka promícháme a rozetřeme na tukem vymazaný a moukou vysypaný plech. Poklademe hustě přebranými, čistými borůvkami a posypeme připravenou drobenkou (připravíme ji promnutím uvedených přísad). Koláč pečeme v mírně vyhřáté troubě.