

Kynutý borůvkový koláč s tvarohem

Těsto:

- 500 g polohrubé mouky
- 120 g másla
- 80 g cukru
- 30 g droždí
- 2 žloutky
- 0,25 l polotučného mléka
- sůl

Náplň:

- 300 g měkkého tvarohu
- 3 lžíce másla
- 1 žloutek
- 4 lžíce cukru
- 1 lžíce rozinek

Drobenka:

- 50 g polohrubé mouky
- 1 vanilkový cukr
- 50 g cukru
- 50 g másla

Všechny ingredience na těsto smícháme a necháme asi hodinu kynout. Těsto dáme na pomoučený vál a vyválíme tenkou placku. Přeneseme ji na vymazaný plech, okraje necháme mírně zvednuté. Na těsto rozložíme náplň, borůvky (asi ½ kg) a drobenku. Pečeme v předehřáté troubě asi 50 minut.