



Rýchly ovocný koláč

Na prípravu rýchleho ovocného koláča budete potrebovať (priemer 20 cm, 12 porcií):

2 vajcia
 90 g kryštálového cukru
 150 g bieleho jogurtu
 200 g polohrubej múky
 štipku soli
 10 g kypriaceho prášku
 150 g čerstvého ovocia

Na prípravu krémov budete potrebovať:

1 a ½ balíčka Crème Olé vanilka
 270 ml mlieka

200 g šľahačky 33%
 35 g práškového cukru
 ovocie na dozdobenie

A TAKTO NA TO:

V jednej mise ručným mixérom vyšľahajte vajcia s cukrom, pridajte jogurt, ďalej do misy preosejte múku s kypriacim práškom a soľou. Opäť premixujte a cesto nalejte do tortovej formy s priemerom 20 cm. Ak máte doma väčšiu formu, pokojne ju použite, cesto bude o čosi nižšie. Na vrch cesta naukladajte čerstvé ovocie podľa vlastného výberu. Ja som použila jahody, čučoriedky, marhule, čerešne a černice. Pečte pri teplote 180 stupňov 25 – 30 minút. Po vytiahnutí z rúry, nechajte koláč na mriežke vychladnúť.

Medzitým pripravte krémy. V mise vyšľahajte mlieko s Crème Olé vanilka a rovnomerne ho naneste na vychladnutý koláč. Vrch potrite vyšľahanou šľahačkou s práškovým cukrom a dozdobte ovocím. Ak necháte koláč pred podávaním zchladieť v chladničke, bude príjemne osviežujúci.