

Jahodová láska

Také milujete tvarohové jahodové knedlíky? A koláče s jahodami? Tak tahle pochoutka v sobě kombinuje obojí – z tvarohového těsta na knedlíky vznikl korpus s lahodnou náplní sypanou mandlemi. Těsto při chladnutí rychle vlhne, ale to vůbec nevadí, protože tento koláčoknedlík si přímo žádá sníst rovnou z plechu, lžící nebo vidličkou, hlavně s partou přátel.

1 PLECH (ASI 30 × 50 CM) / ZHRUBA 20 KOUSKŮ
PŘÍPRAVA: 1 HODINA

TĚSTO

250 g měkkého tvarohu (z kostky)

1 vejce

2 lžice rozpuštěného másla

3 lžice pšeničné krupičky

2 lžice krupicového cukru

1 sáček vanilkového cukru

strouhaná kůra z ½ chemicky
neošetřeného citronu

NÁPLŇ

500 g jahod

40 g mandlových plátků

DROBENKA

50 g hrubé mouky

50 g krupicového cukru

50 g změkklého másla

Troubu předehřejte na 180 °C. Tvaroh smíchejte ve větší míse s vejcem, rozpuštěným máslem, krupičkou, krupicovým i vanilkovým cukrem a strouhanou citronovou kůrou. Hotové těsto je měkké a hladké a krásně drží pohromadě.

Hluboký plech vyložte pečicím papírem a rozetřete na něj připravené těsto.

Jahody omyjte a nakrájejte je podle velikosti na poloviny až čtvrtiny. Pak je rozprostřete a částečně zamáčknete do těsta. Celý koláč posypte plátky mandlí.

Na drobenku promíchejte mouku s cukrem a změkklým máslem. Posypte jí koláč, vložte ho do vyhřáté trouby a pečte asi 30 minut dozlatova, až špejle zapíchnutá do těsta vyjde ven čistá a suchá.

