

DROBENKOVÝ KOLÁČ

Drobenka:

- 200 g cukru
- 200 g másla nebo hery (nebo půl na půl)
- 500 g hladké mouky
- do drobenky můžete přidat trošku skořice, kokosu nebo do druhé poloviny kakao

Náplň:

- 500 g tvarohu
- 1/2 l mléka
- 2 vejce
- 200 g cukru
- 1 vanilkový cukr

Ze sypkých surovin a změkklého másla vytvoříme drobenku, polovinu urovnáme na plech vyložený pečicím papírem.

Zalijeme náplní a zasypeme druhou polovinou drobenky. Náplň je hodně řídká, při pečení ztuhne a koláč je vláčný.

Kdo má doma ještě doma zavařeninu (třešně, višně, švestky, mirabelky), může ovoce bez šťávy naskládat do náplně a pak teprve posypat drobenkou.

Pečeme 30 až 40 minut na 180°C.



Ilustrační foto: <https://recepty.celkove.cz/detail/drobenkovy-kolac-1>