

Žitný koláč s tvarohem a blumami

Většina z nás si žitnou mouku spojí hlavně s pečením chleba. Přitom skvěle funguje i ve sladkých receptech. Dodá těstu jemně oříškovou chuť, krásnou barvu a lepší výživové hodnoty a to se vždycky počítá.

Na koláč jsem použila bio celozrnnou žitnou mouku z Mlýna Dubecko. Právě u takových základních surovin, které používám v kuchyni opravdu často, mi bio dává největší smysl. Když můžu, tak si vybírám bio potraviny, protože jsou vypěstované šetrněji k přírodě a zároveň tady podporuju i české ekologické zemědělce.

Koláč jsem doplnila také o můj oblíbený bio tvaroh z Farmy Struhy, který používám doma pravidelně. Rozdíl je opravdu tady znatelný.

Jsem ráda, že recept vznikl ve spolupráci se s My jsme bio a PRO-BIO Svazem ekologickým zemědělců.

Doba přípravy | 20 minut + pečení
Forma | koláčová forma o průměru 24 cm
Recept je vegetariánský

INGREDIENCE

Těsto

- 80 g másla + *trochu navíc na vysypání formy*
- 150 g kefíru
- 2 vejce
- 80 g cukru
- 120 g bio celozrnné žitné mouky z Mlýna Dubecko + *trochu navíc na vysypání formy*
- 75 g polohrubé pšeničné mouky
- 6 g kypřicího prášku
- špetka soli

Drobenka

- 35 g másla
- 35 g bio celozrnné žitné mouky z Mlýna Dubecko
- 20 g třtinového cukru
- 20 g jemných ovesných vloček
- 30 g mandlí nebo vlašských ořechů

Tvarohová vrstva

- 250 g farmářské tvarohu (já miluju z Farmy Struhy)
- 1 vejce
- 30 g třtinového cukru
- trochu mleté vanilky

Ovoce

- 450–500 g blum nebo švestek (váha v neočištěném stavu)

POSTUP

1. Příprava | Hodinu před začátkem přípravy koláče, vyndám všechny suroviny v lednici. Také rovnou rozežheju máslo, nechám zchladnout.

2. Trouba | Troubu předehřeju na 170 °C (horní a spodní ohřev). Koláčovou formu o průměru 24 cm vymažu máslem a vysypu moukou.
3. Drobenka | Všechny suroviny dám do nožového mixéru a několika pulzy rozmixuju na drobenku.
4. Tvarohová vrstva | Vše dám do misky a důkladně rozmíchám.
5. Ovoce | Blumy nebo švestky omyju, osuším, vypeckuju a případně nakrájím na čtvrtiny.
6. Těsto | Do mísy dám kefír, vejce, cukr a zchladlé rozpuštěné máslo. Promíchám ruční metlou. Přisypu obě mouky promíchané s kypřicím práškem a solí. Znovu smíchám.
7. Kompletace | Do koláčové formy naliju těsto, rozetřu ho, přidám tvaroh, navrstvím ovoce a na závěr posypu drobenkou.
8. Pečení | Peču přibližně 70–80 minut, dokud není střed pevný a povrch krásně zlatavý. Krájím po vychladnutí.