



☐ Polévky

☐ Těstoviny

☐ Ásie

☐ Indie

☐ Česká klasika

☐ Jiné hlavní chody

☐ Dezerty

Ovocný koláč

Kačí • Řepín • 2026-03-08

30 pod 30. Tohle není žádná fajnovka z The Guardian. Tohle je regulérní poctivej hrnkáč, co je v troubě za 15 a za půl hodiny na stole. Je to přesně ten koláč, na kterej zíráte v osm ráno na stole, protíráte si oči a říkáte si, kdy to ta babka stihla??? Otřela se na zahradě o keř a po cestě ze zahrady do prádelny z něj jen tak mimoděk vystřelila koláč. Babičky uměly, neměly čas na bejkárny a věděly, co je dobrý. Jestli máte po ruce půl kila ovoce a potřebujete fofrem koláč ke kafi, protože teta Jarmila zase zavolala na poslední chvíli a za půl hodiny jí máte v obýváku i s pudlem. A nebo jste prostě líný jak vši. Tohle je váš best shot. A vždycky se povede! A jestli nemáte ani ovoce, ale v lednici zbyla cuketa, vaše druhá možnost je cuketový perník.

Těsto

- 2 hrnky hladké mouky
- 1 hrnek rostlinného mléka (sójové)
- 6 lžic krupicového cukru
- 6 lžic oleje
- 1 balíček prášku do pečiva
- 500 g ovoce

Drobenka

- 1 hrnek hrubé / polohrubé mouky
- 1/2 hrnku moučkového cukru
- 4 lžíce rostlinného másla
- Skořice

Postup

- Nedělejte z toho kovbojku a sypte to tam jako vždycky - nejdřív suché přísady - mouka (šprti si prosejou, ale jestli jede teta Jarmila alespoň padesát, není na to čas), cukr, prášek do pečiva. Přilijeme mléko a olej a dobře rozmícháme. Hladké těsto nalijeme do vymazaného pekáčku, nebo do pekáčku vyloženého pečícím papírem. Povrch uhladíme, poklademe ovocem a zasypeme drobenkou.
- Šoupněte ho na 30 minut do trouby vyhřáté na 180C a běžte ladit nervy.

Do vyšších světů vystřelí pokapat upečený koláč trochou amarettového sirupu.

[Older](#)

2026-01-24

Nejlepší buchty