

Ingrediencie

cesto: 200 g sušienok (Be - Be, Indiánky a pod.), 50 g masla

1 plnka: 150 g cukru krupica, 400 g syra Lučina, 3 vajcia, 2 lyžice citrónovej šťavy, štipka soli

2 plnka: 400 g kyslej smotany, 1 vanilkový cukor, 2 lyžice práškového cukru

ovocie na ozdobu

Postup

Sušienky rozdrvíme a zmiešame s rozpusteným maslom. Vsypeme do tortovej formy (priemer 24 cm) vystlanej papierom na pečenie. Lyžicou alebo rukou zmes utlačíme.

V miske zmiešame všetky suroviny na prvú plnku a tú vylejeme na pripravené cesto. Formu vložíme do rúry vyhriatej na 190 stupňov a pečieme 25 minút.

Medzitým si vymiešame druhú plnku a tú nalejeme na predpečenú plnku. Vložíme do rúry a dopečieme ďalších 25 minút. Po upečení necháme formu 30 minút v rúre pri otvorených dvierkach. Formu zložíme po úplnom vychladnutí. Koláč ozdobíme.

