



## **BRUSINKOVÝ KOLÁČ BEZ KŮRKY**

---

### PŘÍSADY

- 120 g hladké mouky
- 180 g hnědého cukru
- ¼ kávové lžičky soli
- 400 g brusinek (nebo višň)
- 75 g nasekaných vlašských ořechů
- 120 g rozpuštěného másla
- 2 vejce, rozšlehaná
- 1 kávová lžička mandlového extraktu

---

### ZPŮSOB PŘÍPRAVY

1. Předehřejte troubu na 175 °C.
2. Smíchejte mouku, cukr a sůl. Přimíchejte brusinky a vlašské ořechy. Poté přimíchejte máslo, rozšlehaná vejce a mandlový extrakt.
3. Těsto rozprostřete po pánvi s nepřilnavým povrchem.
4. Pečte 40 minut při 175 °C.
5. Podávejte s vanilkovou zmrzlinou (volitelně).