

Koláč s meruňkami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- **těsto**
- máslo 80 g
- přírodní cukr 200 g
- vejce 2 ks
- zakysaná smetana 250 g
- jedlá soda 2 lžička
- hladká mouka 250 g
- kakao 30 g
- kompotované meruňky 800 ml
- **drobenka**
- máslo 20 g
- přírodní cukr 100 g
- mletá skořice 1 lžička
- lískové oříšky 100 g

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Nejdříve utřeme změkklé máslo s cukrem do pěny. Zašleháme vejce a vmícháme zakysanou smetanu s jedlou sodou. Přidáme hladkou mouku prosátou s kakaem.

Meruňky necháme v sítku okapat.

Připravíme drobenku, rozpustíme máslo, promícháme je s cukrem, skořicí a nasekanými oříšky.

Těsto vlijeme do pekáčku s pečícím papírem a poklademe ho půlkami meruněk, ovoce zasypeme drobenkou.

Pečeme na 170 asi 35-40 minut.