Meruňkový koláč z plechu

Kategorie: Moučníky

Autor: Ajushka

Suroviny

Porce: 16

- Polohrubá mouka 500 g
- droždí 30 g
- vlažné mléko 250 ml
- máslo 80 g
- vejce 4 ks
- sůl 1 špetka
- cukr 2 lžíce
- tvaroh 500 g
- meruňky 1 kg
- škrobová moučka 2 lžíce
- šťáva a kůra z citronu z 0.5 ks
- cukr 3 lžíce
- mandlové lupínky 2 lžíce

Doba přípravy: 110 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Plech vymažeme máslem, mouku přesijeme do misky, uprostřed vyhloubíme důlek a dáme do něj rozdrobené droždí. Zamícháme s trochou mléka, přikryjeme utěrkou a necháme 15 minut kynout. Přidáme rozpuštěné máslo, vejce, sůl, cukr a promícháme s moukou a kváskem. Těsto mísíme vařečkou tak dlouhou, až se začnou tvořit bubliny, přikryjeme utěrkou a necháme zase 30 minut

kynout. Meruňky vypereme, rozpůlíme a vypeckujeme. Tvaroh rozmícháme s vejci, škrobovou moučkou, přidáme citronovou šťávu a nastrouhanou kůru. Vykynuté těsto vyválíme, dáme na plech, potřeme tvarohovou masou, narovnáme půlky meruněk a posypeme mandlovými lupínky. Připravený koláč před pečením necháme ještě 20 minut kynout a pečeme 35-40 minut na střední příčce trouby při teplotě 22 °C