

Křupavý koláč se švestkami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Švestky 200 g
- Máslo 140 g
- krupicový cukr 140 g
- Velká vejce 2 ks
- Vanilková esence 1 lžička
- Polohrubá mouka 140 g
- Prášek do pečiva 1.2 balení
- Mléko 1 lžíce
- **Na ozdobu**
- Šťáva z citronu 1 ks
- krupicový cukr 100 g
- Kostkový cukr, nahrubo rozdrcený 25 g
- Švestky 200 g
- Máslo 140 g
- krupicový cukr 140 g
- Velká vejce 2 ks
- Vanilková esence 1 lžička
- Polohrubá mouka 140 g
- Prášek do pečiva 1.2 balení
- Mléko 1 lžíce
- **Na ozdobu**
- Šťáva z citronu 1 ks

- krupicový cukr 100 g
- Kostkový cukr, nahrubo rozdrcený 25 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1) Začněte švestkami: Rozpalte troubu na 160 °C. Formu na biskupský chlebíček vyložte pečicím papírem. Rozpulte švestky, vypeckujte je a nakrájejte na drobnější kousky.□□

2) Připravte těsto: V míse promíchejte máslo, cukr a vejce; přikápněte vanilkovou esenci. Pak po částech přidávejte mouku smíchanou s práškem do pečiva a vlijte mléko. Vsypťte polovinu švestek a přesuňte těsto do formy. Posypte ho zbylým ovocem a pečte asi hodinu (spolehlivý je test špejlí – když ji ze středu moučníku vytáhnete suchou, je hotovo).□□

3) Ozdobte a podávejte: Koláč nechte deset minut chladnout ve formě, pak jej vyklopte, odstraňte papír, otočte a dejte chladnout na mřížku. Potom jej už jen potřete hladkou směsí citronové šťávy a krupicového cukru a posypte rozdrceným kostkovým cukrem.