

Dvoubarevný meruňkový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- kompotované meruňky 1 l
- hladká mouka 400 g
- máslo 250 g
- cukr 180 g
- vejce 5 ks
- meruňková šťáva 60 ml
- kakao 3 lžíce
- mléko 2 lžíce
- prášek do pečiva 4 lžička
- strouhaný zázvor 1 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Máslo a cukr vyšleháme do pěny, vmícháme jednotlivá vejce
2. Smícháme mouku s práškem do pečiva a se zázvorem, střídavě s meruňkovou šťávou ji přidáváme do těsta
3. Těsto rozdělíme na dvě poloviny, do jedné části vmícháme kakao a mléko, plech vyložíme papírem na pečení
4. Jednotlivé porce těsta naplníme do dvou cukrářských sáčků a na plech nastříkneme střídavě tmavé a světlé proužky těsně vedle sebe, vidličkou do nich pak vtiskneme vzorek

5. Meruňky řeznou plochou poklademe na těsto

6. Pečeme v troubě předehřáté na 200 °C asi 25 minut, pak vyjmeme, necháme vychladnout a nakrájíme na kostky tak, aby uprostřed každé byla jedna polovina meruňky, nakonec koláč pocukrujeme.