

Šlehačkový koláč s meruňkami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 12

- Polohrubá mouka 250 g
- Cukr moučkový 150 g
- Smetana na šlehání 250 g
- Vejce 3 ks
- Prášek do pečiva 1 balíček
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Meruňky 200 g
- **Na vymazání a vysypání plechu:**
- Máslo 1 lžíce
- Hrubá mouka 1 hrst

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Přesejeme mouku a vmícháme do ní prášek do pečiva. V druhé misce smísíme cukr a vanilinový cukr. Potom všechny sypké přísady důkladně promícháme. Přilijeme smetanu, přidáme vejce a vypracujeme hladké těsto.

Meruňky vypeckujeme a rozdělíme na čtvrtiny. Dáme troubu rozehrát na 220 stupňů.

Plech vymažeme máslem a vysypeme hrubou moukou.

Těsto vylijeme po plechu a rovnoměrně rozprostřeme po celé ploše. Poklademe meruňkami a dáme do trouby.

Pečeme pět minut na 220 stupňů, potom zeslabíme a dalších pětadvacet minut pečeme na 150 stupňů. Necháme vychladnout a podáváme nakrájené na čtverce.