

Meruňkový koláč IV

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: kokosacka



Suroviny

Porce: 4

- meruňky 2 sklenice
- změkklé máslo 300 g
- moučkový cukr 150 g
- vejce 4 ks
- citronová šťáva 3 lžíce
- polohrubá mouka 300 g
- moučkový cukr na posypání 2 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Šťávu z meruněk slejte a meruňky dobře osušte. Máslo nebo Heru dejte do mísy, přidejte cukr, vejce, citronovou šťávu a mouku. Rozšlehejte ručním šlehačem, potom zvyšte na nejvyšší rychlost a šlehejte po dobu 3 až 4 minut do hladka. Vymažte plech, vysypte hrubou moukou a nalijte na něj těsto. Štěrku uhladte a pokladte meruňkami. Pečte v mírně vyhřáté troubě. Ještě horký koláč posypte moučkovým cukrem, nechte vychladnout a teprve pak krájejte na menší kousky.