Meruňkový koláč s tvarohovou náplní

Kategorie: Moučníky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 12

- hladká mouka 400 g
- cukr krupice 50 g
- hera 50 g
- droždí 20 g
- žloutek 2 ks
- vejce 1 ks
- mléko 120 ml
- sůl 1 špetka
- **Náplň**
- měkký tvaroh 500 g
- meruňky 300 g
- cukr krupice 100 g
- vanilkový cukr 2 balíček
- vejce 2 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

1. Do mísy prosejeme hladkou mouku, do středu uděláme důlek do kterého rozdrobíme droždí, přidáme lžičku cukru, zalijeme polovinou vlažného mléka a necháme vzejít kvásek

2. Potom přidáme zbylý cukr, špetku soli, zbylé vlažné mléko, vejce, žloutky, rozpuštěný tuk a vše důkladně zpracujeme na hladké nelepivé těsto, které necháme na teplém místě asi 30 minut kynout

3. Tvaroh smícháme s vejci, vanilkovými cukry a krupicovým cukrem

4. Vykynuté těsto rozválíme na 2 silnější kulaté pláty, vyložíme jimi 2 formy o průměru 15 cm, potřeme stejnoměrně tvarohovou náplní, poklademe půlkami vypeckovaných meruněk a necháme na teplém místě ještě asi 20 minut kynout

5. Pak vložíme do předehřáté trouby na 180 °C a pečeme asi 30 minut dorůžova, po upečení necháme krátce ve formách vychladnout, pak vyklopíme na kovovou mřížku a necháme vychladnout úplně.

Doporučení:

Můžeme použít i kompotované meruňky. Povrch koláče můžeme ještě před pečením hojně posypat drobenkou.