

Švestkový koláč se smetanou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- kypřicí prášek 1 ks
- třtinový med nebo cukr 1 ks
- špaldová mouka 125 g
- olej 2 lžíce
- vejce 2 ks
- švestky 1 ks
- vanička tvaroh 1 ks
- nízkotučná smetana 100 ml
- kokos na posypání 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Mouku smícháme s kypřicím práškem, jedním vejcem, olejem a tvarohem. Těsto si podle chuti osladíme a pořádně všechny ingredience promícháme.

Těsto vlijeme do dortové formy, vyložené pečicím papírem. Povrch poklademe přepůlenými, omytými švestkami. Pečeme v troubě předehřáté na 180 °C asi 20 minut.

Smetanu ušleháme s vejcem a touto směsí předpečený koláč zalijeme. Posypeme kokosem a ještě krátce dozlatova zapečeme.