

Koláč s meruňkami II

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- vejce 4 ks
- cukr moučkový 270 g
- mouka hrubá 150 g
- máslo 100 g
- dle potřeby meruňky 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Žloutky utřeme s polovinou cukru do pěny. Postupně přidáváme zbylý cukr, prosetou mouku a rozehráté máslo. Vše promícháme a nakonec zlehka vmícháme sníh z bílků.

Takto připravené těsto rozetřeme na vymazaný a moukou vysypaný plech, poklademe půlkami meruněk. Pečeme ve vyhřáté troubě dozlatova. Nakonec na ozdobu zasypeme cukrem.

Poznámka:

Koláč je nejchutnější, když použijeme dobře zralé meruňky. Podobně můžeme moučník připravit v době sezony i z višní.