Bohatý ovocný koláč

Kategorie: Moučníky

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 4

- Polohrubá mouka 350 g
- Prášek do pečiva 1 ks
- Máslo 250 g
- Cukr krupice 200 g
- Zakysaná smetana 200 g
- Vejce 4 ks
- Mleté mandle 100 g
- Citrónová kůra 2 lžička
- Cukr moučka 1 ks
- Meruňky 500 g
- Rybíz 200 g
- Třešně 100 g
- Maliny 100 g
- Meruňkový džem 2 lžíce

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve si přirpavíme těsto. Máslo společně s cukrem utřeme do pěny, do této směsi zašleháme vejce, zakysanou smetanu, mleté mandle a nastrouhanou citrónovou kůru. Propracujeme a pak do směsi ještě zamícháme mouku smíchanou s práčkem do pečiva. Hotové těsto nalijeme na vukem

vymazaný a moukou vysypaný plech nebo do kulaté formy na koláč.
Po povrchu těsta rozprostřeme půlky vypeckovaných meruněk, půlky vypeckovaných třeští, kuličky rybízu a maliny. Meruňkový džem zahřejeme a naředíme trochou vody. Koláč upečeme 30 minut v troubě vyhřáté na 170 °C. Pak ovoce potřeme meruňkovým džemem a koláč vrátíme ještě na dalších 10 minut zpět do trouby. Hotový koláč posypeme moučkovým cukrem, necháme vychladnout a podáváme.