Broskvový koláč s ořechy

Kategorie: Moučníky

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 200 g
- Máslo 100 g
- Cukr krupice 100 g
- Vanilkový cukr 1 ks
- Prášek do pečiva 1 ks
- Vejce 3 ks
- Kefírované mléko 100 ml
- Broskve 4 ks
- Mandle 120 g

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do mísy dáme změklé máslo, pískový cukr, vejce, vanilkový cukr a ušleháme do pěny. Mouku prosejeme společně s práškem do pečiva a solí, přidáme většinu nasekaných mandlí (několik celých odložíme na ozdobu) a opatrně vmícháme do ušlehané pěny. Pak po trochách zapracujeme i kefírové mléko.
Toto těsto nalijeme do tukem vymazané a hrubou moukou vysypané kulaté koláčové formy, povrch těsta uhladíme stěrkou, poklademe omytými a rozpůlenými broskvemi (lze použít i kompotované) a mírně je do těsta vmáčkneme.
Takto nachystaný koláč dáme do trouby předehřáté na 180 °C a pečeme ho asi 40 minut. Po vytažení

koláč necháme chvíli zchladnout, potom ho z formy vyklopíme na kuchyňský rošt a povrch ozdobíme zbylými odloženými mandličkami a posypeme moučkovým cukrem.