

Broskvový koláč s drobenkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 5

- Vanilkový cukr 1 ks
- Hrubá mouka 150 g
- Cukr moučka 75 g
- Máslo 100 g
- Broskev 2 ks
- Broskev 1 kg
- Tuk na vymazání 1 ks
- Prášek do pečiva 1 ks
- Cukr krupice 150 g
- Máslo 150 g
- Citrónová šťáva 2 lžíce
- Vejce 5 ks
- Polohrubá mouka 250 g
- Vanilkový cukr 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Vyšleháme vejce s oběma druhy cukru. Postupně přisypáváme mouku s práškem do pečiva a rozpuštěné máslo. Nakonec přidáme citronovou šťávu a důkladně promícháme. Těsto nalijeme na vymazaný plech a povrch uhladíme.

Broskve omyjeme, zbavíme pecky, nakrájíme na kousky a rovnoměrně je naskládáme na těsto.

Máslo smícháme s moukou a oběma druhy cukru. Prsty rychle vypracujeme drobenku a koláč posypeme.

V předehřáté troubě pečeme asi 30 minut na 175 °C. Vyjmeme a necháme vychladnout.

Před podáváním můžeme ještě porce koláče ozdobit kousky čerstvých broskví.