

Slavnostní koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

- Vejce 5 ks
- Prášek do pečiva 1 ks
- Mléko 125 ml
- Máslo 250 g
- Cukr krupice 200 g
- Polohrubá mouka 500 g
- Šlehačka ve spreji 1 ks
- Cukr moučka 1 ks
- Mandlové lupínky 5 lžíce
- Broskvová nebo meruňková marmeláda 1 ks
- Kompotované broskve 3 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Broskve necháme na sítu dobře okapat a jejich vršky potom jemně třikrát nařízneme (jako vějířek).

Máslo, cukr a sůl vyšleháme do pěny. Jedno po druhém postupně přidáme vejce a mléko. Nakonec do těsta zapracujeme mouku smíchanou s práškem do pečiva.

Těsto rozetřeme na plech vyložený pečícím papírem. Půlky broskví vtlačíme do těsta třemi zářezy nahoru. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme asi 45 minut na 175 °C.

Rozehřejeme marmeládu a rozetřeme ji na upečený vychladlý koláč. Mandlové lupínky orestujeme na

suché pánvi a koláč posypeme.

Slavnostní koláč nakrájíme na kostky, jemně pocukrujeme a ozdobíme hvězdičkou šlehačky.