

Smetanový švestkový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- švestky 700 g
- **náplň 1**
- mléko 1 dl
- vanilkový pudinkový prášek 40 g
- vejce 1 ks
- **náplň 2**
- cukr moučka 2 dl
- máslo 60 g
- smetana ke šlehání 2 dl
- **těsto**
- cukr moučka 1 dl
- hladká mouka 3 dl
- tuk 125 g
- kypřicí prášek 1 lžička
- vanilkový cukr 1 lžička

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Švédsko

Počet porcí: 12

Postup:

Nejdříve si připravíme těsto. Uvedené ingredience důkladně smícháme na vále. Do formy těsto rovnoměrně natlačíme tak, aby vznikl asi 2 cm okraj. Formu není nutné vymazat a vysypat. Formu s

těstem dáme do lednice. Švestky omyjeme, osušíme a rozpůlíme. Pecky vyjmeme.

Připravíme si náplň 1. Vše pouze smícháme. Na náplň 2 dáme vše do hrnce a necháme přejít varem. Horkou náplň vlijeme do první náplně. Vzniklou hmotu nalijeme na těsto do formy. Koláč poklademe švestkami. Švestkový koláč vložíme do trouby a pečeme při 180 °C asi 1 hodinu.

Upečený smetanový švestkový koláč necháme vychladnout a můžeme podávat. Může se použít jakékoli jiné ovoce. Můžeme použít i jiné ovoce nebo lesními plody. Dáváme 70 dkg ovoce nebo 1 litr lesních plodů. Mám tento koláč nejraději s kiwi.