

Lehký broskvový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- čerstvé broskve 8 ks
- malina 1 šálek
- máslo 0.5 šálek
- mouka 1 šálek
- cukr 1.5 šálek
- prášek do pečiva 2 lžíce
- sůl 0.25 lžíce
- mléko 1 šálek
- skořice 1 lžička
- muškátový oříšek 0.25 lžička
- šlehačka 1 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Předehejte troubu a broskve zatím rozkrájejte na centimetr široké plátky (konzervované nechte předtím okapat od šťávy, kterou si schovejte). V pánvi nebo mikrovlnce rozehejte máslo a vlijte do kulaté koláčové formy o průměru dvacet až třicet centimetrů. V malé míse smíchejte mouku, šálek cukru, prášek do pečiva a sůl. Přidejte mléko a (pokud používáte konzervované broskve) půl šálku šťávy. Hladkou směs vlijte do dortové formy a navrch vyskládejte skoro všechny maliny. Pak rozmístěte broskve a koláč pocukrujte a posypejte skořicí a muškátovým oříškem. Pečte 45 minut

(nebo dokud těsto nezezlátne). Moučník podávejte ozdobený trochou šlehačky a zbylými malinami.