

Meruňkový koláč s marmeládou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- **Na náplň**

- Meruňky (i mražené) 500 g
- Krupicový cukr 100 g
- Vanilkový pudink 1 balení

- **Na těsto**

- Hladká mouka 400 g
- Sůl - dle chuti 1 špetka
- Moučkový cukr 250 g
- Máslo 200 g
- Vanilkový cukr 1 balení
- Vejce 2 ks

- **Na dohotovení**

- Meruňková marmeláda 100 g
- Mandlové lupínky 50 g

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Meruňky nakrájíme na čtvrtky, povaříme s cukrem a 100 ml vody asi 3 minuty. Přidáme pudink rozmíchaný také ve 100 ml vody a povaříme.

2. Mouku smícháme se špetkou soli, moučkovým a vanilkovým cukrem, máslem a vejci. Vše zpracujeme na pevné nelepivé těsto, které necháme půl hodiny odležet. Dvě třetiny rozválíme na plát a dáme do formy tak, aby se vytvořil 2 cm vysoký okraj. Na těsto rozetřeme meruňkovou náplň. Zbylé těsto rozválíme na kulatý plát o průměru formy a dáme na náplň.

3. Pečeme v předehřáté troubě při 180°C asi 45 minut. Po upečení necháme vychladnout ve formě, pak vyklopíme a celý koláč potřeme rozehřátou marmeládou. Strany obalíme opraženými plátky mandlemi.