

Žmolenkový meruňkový koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- **Kynuté těsto**

- Hera 50 g
- mouka hladká 300 g
- cukr moučka 60 g
- droždí 20 g
- mléko 100 ml
- vejce 1 ks
- sůl 1 špetka

- **Náplň**

- meruňky 200 g
- měkký tvaroh 250 g
- vejce 1 ks
- moučkový cukr 150 g
- vanilkový cukr 1 ks

- **Žmolenka**

- Hera 50 g
- mouka polohrubá 80 g
- cukr krupice 60 g
- vanilkový cukr 1 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Z droždí, lžičky cukru a 50 ml vlažného mléka připravíme kvásek. Změklou Heru utřeme s cukrem a vejcem. Přidáme mouku, sůl, kvásek a zbylé vlažné mléko. Těsto necháme vykynout. Pak ho rozválíme a vyložíme jím kulatou formu a necháme znovu vykynout. Celou plochu těsta potřeme tvarohovou náplní, kterou připravíme smícháním tvarohu s vejcem, vanilkovým cukrem a moučkovým cukrem. Na ni poklademe půlky meruněk, posypeme žmolenkou a dáme péct.

Žmolenka:

Všechny suroviny zpracujeme rukama, až získáme posypku drobné konzistence.

Poznámka:

Tipy a inspirace:

Místo meruněk můžeme použít i švestky, jablka, případně borůvky
chceme-li mít žmolenku hrudkovitou a křehčí, přidáme lžičku kypřicího prášku
ochucenou žmolenku připravíme přidáním koření (skořice, mletý muškátový oříšek, badyán, hřebíček). Lze použít i ořechy (kokos, mandle)