

Kynutý koláč s tvarohem II.

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 7

- **Těsto**

- Droždí 30 g
- Vlažné mléko 200 ml
- Pískový cukr 80 g
- Polohrubá mouka 500 g
- Sůl 1 špetka
- Žloutek 2 ks
- Máslo 100 g
- Nastrouhaná citronová kůra 1.2 ks
- Olej 1 lžíce

- **Na obložení**

- Švestky 600 g
- Kostka měkkého tvarohu 250 g
- Vejce 1 ks
- Moučkový cukr 50 g

- **Drobenka**

- Polohrubá mouka 90 g
- Máslo 80 g
- Pískový cukr 80 g

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

1. Rozdrobené droždí zalijte trochou vlažného mléka, přidáme lžičku cukru, lžičku mouky a sůl. Promícháme, zakryjeme ubrouskem a v teple necháme vzejít kvásek (asi během 15 minut). Žloutky utřeme s cukrem a změkklým máslem. Přidáme citronovou kůru, prosátou mouku, kvásek a olej. Po dávkách přiléváme mléko a zaděláváme těsto, které důkladně propracujeme. Mísu s těstem zakryjeme ubrouskem a necháme v teple 1 hodinu kynout.
2. Omyté švestky rozkrojíme, odpeckujeme a případně překrájíme na čtvrtky. Těsto rozprostřeme rukama navlhčenýma olejem na plech s vyššími okraji, který jsme vyložili papírem na pečení. Okraje koláče mírně zvedneme. Tvaroh vyšleháme s vejcem a moučkovým cukrem. Těsto jím potřeme a rovnoměrně je poklademe švestkami.
3. V misce smícháme mouku s kousky másla a cukrem. Prsty zpracujeme drobenku, kterou švestky posypeme. Koláč necháme asi 12 minut v teple kynout. Potom jej dáme do trouby předehřáté na 180°C a pečeme 35 až 40 minut.