

Rozetkový koláč se švestkami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- **Těsto**

- Droždí 20 g
- Mléko 100 ml
- Moučkový cukr 80 g
- Polohrubá mouka 400 g
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Vanilkový cukr 1 balení
- Vejce 1 ks
- Máslo 100 g
- Tuk na plech 1 ks

- **Náplň**

- Švestky 300 g
- Rybízový džem 60 g
- Vlašské ořechy 50 g
- Hrubý cukr na posypání 30 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Z droždí, lžice moučkového cukru, polovinou vlažného mléka a dvou lžic mouky připravíme kvásek, který necháme na teplém místě vzejít.

2. Do mísy prosyeme zbylou mouku s cukrem. Přidáme špetku soli, vanilkový cukr, vejce, zbylé vlažné mléko a vzešlý kvásek. Vše zlehka propracujeme a nakonec přidáme polovinu rozpuštěného másla. Vypracujeme hladké těsto, které necháme asi hodinu v teple kynout.
3. Švestky omyjeme, osušíme, odpeckujeme a nakrájíme na dílky. Vykynuté těsto rozválíme na obdelníkový plát silný asi 5 mm. Potřeme ho džemem, posypeme nasekanými ořechy a rozložíme na něj švestky.
4. Naplněné těsto svineme do rolády a nakrájíme na plátky silné asi 3 cm. Rozložíme je řeznou stranou dolů těsně vedle sebe do vymaštěného hlubšího plechu a jednotlivé kousky potřeme zbylým rozpuštěným máslem. Moučník posypeme hrubým cukrem a pečeme v předehřáté troubě při 180°C asi 30 minut.