

Třešňový koláč s mandlemi

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 8

• **Těsto:**

- Mléko 100 ml
- Máslo 1 lžíce
- Třtinový cukr 2 lžíce
- Mouka (žitná + polohrubá) 250 g
- Prášek do pečiva 1 balíček

• **Náplň:**

- Vejce 2 ks
- Máslo 50 g
- Třtinový cukr 2 lžíce
- Žitná mouka 1 lžíce
- Skořice mletá 1 špetka

• **Ozdoba:**

- Třešně celé 10 ks
- Mandle - plátky 2 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Z ingrediencí vypracujeme křehké těsto, podle potřeby přidáme mouku. Vyválíme plát tenký přibližně 1 cm a vyložíme jím formu o průměru 28 cm. Vidličkou sem tam těsto propícháme.

Nahoru vyskládáme vypeckované třeshně a zasypeme mandlemi. V míse utřeme tuk, přidáme třtinový cukr, vejce, žitnou mouku a skořici a zalijeme povrch koláče.

Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C přibližně 45 minut, do zlatova. Necháme vychladnout, teprve poté vyklopíme koláč z formy.