

KYNUTÝ ŠVESTKOVÝ KOLÁČ

POTŘEBNÉ SUROVINY:

Těsto:

500 g hladké mouky
65 g cukru
špetka soli
250 ml mléka
125 g másla
1 kostka droždí



Drobenka:

80 g cukr krupice, hrubá mouka, máslo

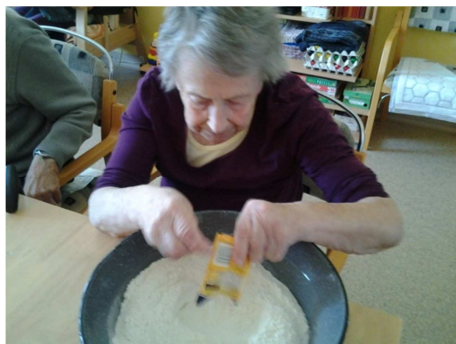
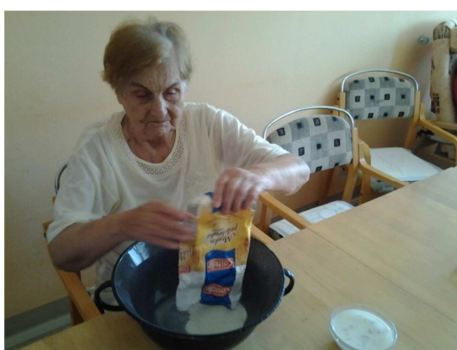
Náplň:

2 kg švestek
2 ks tvaroh – vanička, cukr dle chuti



POSTUP:

Hladkou mouku, cukr a sůl promícháme. Mléko ohřejeme. Droždí rozdrobíme v mléce a spolu s rozpuštěným máslem přidáme k mouce. V přísady zpracujeme na hladké těsto. Zakryjeme ho a na teplém místě necháme zhruba 30 minut kynout.



Švestky omyjeme, rozpůlíme a vypeckujeme. Těsto ještě jednou prohněteme a vyválíme ho na plechu vyloženém pečicím papírem. Navrch potřeme tvarohovou náplň a poklademe švestky, lehce je do těsta zamáčkneme. Povrch posypeme drobenkou. Potom koláč necháme ještě kynout asi 30 minut. Pečeme v předehřáté troubě 200 °C 35-40 minut.



Z připraveného kynutého těsta můžeme připravit koláčky plněné tvarohem a rozinkami.

