

ŠVESTKOVO – JABLEČNÝ KOLÁČ

POTŘEBNÉ SUROVINY:

Piškot:

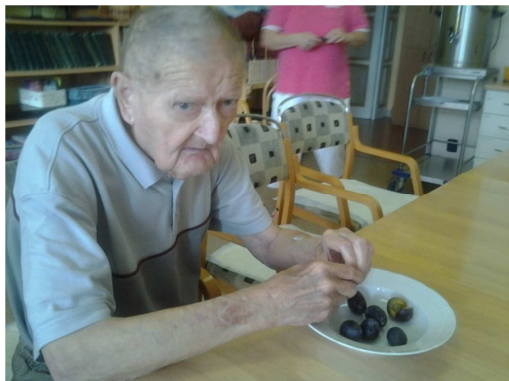
- 1 hrnek cukr krupice
- 2 hrnky polohrubá mouka
- 1 hrnek mléko
- 1 vejce – z bílku snít
- 3 lžíce oleje
- 1 prášek do pečiva

Švestky, hrušky

Drobenka – hrubá mouka, cukr krystal, máslo



POSTUP:



Nejdříve si vypekujeme švestky, hrušky nakrájíme na proužky a připravíme si drobenku.



Cukr utřeme se žloutky, přidáme mléko a olej, postupně přidáváme mouku smíchanou s práškem do pečiva. Na závěr zlehka vmícháme sníh z bílků.

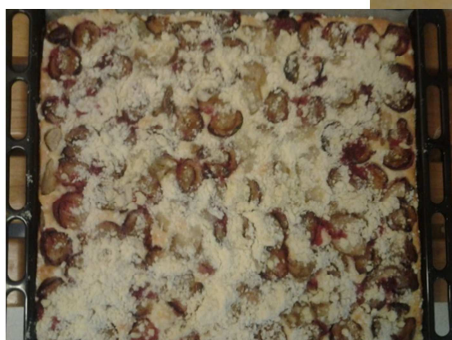




Hotové těsto nalijeme a rozetřeme na plech vyložený pečícím papírem. Poklademe připraveným ovocem.



Koláč hustě posypeme drobenou.



Pečeme v předehřáté troubě na 180°C dozlatova.