

# Broskvová pochoutka s vanilkou



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

**3049** kalorií , **101 g** cukrů , **125 g** tuků , **59 g** bílkovin

**Autor:** uschi3

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/broskvova-pochoutka-s-vanilkou>

## Příprava

Mouku, máslo, 25 g cukru, 1 vejce a trochu vody vypracujeme v hladké, vláčné těsto. Těsto odložíme na chvíli do lednice. Vyválíme, přeložíme na menší plech a vytvoříme asi 3 cm okraje a celé těsto propicháme. Vypeckované broskve nakrájíme a uložíme na těsto. Posypeme 25 g cukru a dáme péct. Mezitím zbylé vejce a cukr vyšleháme, přidáme mléko, smetanu a vanilkovou esenci. Předpečený koláč zalijeme smetanou a dopečeme.

## Ingredience

- 250 g hladké mouky
- 3 vejce
- 125 g másla
- 125 g cukru moučka
- 1,2 kg čerstvých broskví
- 100 ml mléka
- 100 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- 1/2 sáčku vanilkového cukru nebo trochu esence

## Kategorie

Výjimečný den, Léto, Finančně nenáročné, Rychlovka, Rodina, Dezert