# Broskvový koláč z křehkého těsta

**Obtížnost:**

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: **8**

**1848** kalorií , **4 g** cukrů , **95 g** tuků , **52 g** bílkovin

**Autor:** Sonia005

**Odkaz:** https://srecepty.cz/broskvovy-kolac-z-krehkeho-testa

## Příprava

Do sekacího robota vložíme mouku, sůl a 1 lžíci cukru moučka a na chvíli zapneme. Necháme provzdušnit mouku. Poté přidáme na kostičky nakrájené máslo a znovu robot zapneme. Po chvilce přilijeme 1 trochu rozšlehané vejce a zapneme naposledy robot. Šleháme, dokud se nevytvoří z těsta koule. Můžeme těsto zpracovat i rukama. Těsto zabalíme do potravinové fólie a necháme v lednici alespoň 30 minut odležet. Poté těsto vyjmeme a na lehce pomoučeném válu, rozválíme placku, kterou vyložíme vymazanou koláčovou formu. Broskve nakrájíme na měsíčky a vyklademe s nimi formu. Posypeme čokoládovýma vločkama a na chvíli ještě vložíme do lednice. V míse rozmícháme zbylé vejce, cukr a smetanu. Touto směsí broskve ve formě zalijeme a pečeme ve vyhřáté troubě na 200°C asi 10 minut. Poté ztlumíme na 170°C a dopékáme ještě 30 minut.

### Tip k receptu

Ke šlehačce můžeme přidat i mletou vanilku.

## Ingredience

- 150 g hladké mouky
- špetka soli
- 3 lžíce cukru moučka
- 65 g másla
- 5 vajec
- 4 půlky kompotované broskve
- 60 g čokoládových vloček
- 250 ml smetany ke šlehání

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Ovoce, Jídlo na každý den, Návštěva, Moučník