

Fantastický broskvovo - borůvkový koláč



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: 12

3434 kalorií , **10 g** cukrů , **196 g** tuků , **59 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/fantasticky-broskvovo-boruvkovy-kolac>

Příprava

Hladkou mouku prosejeme s práškem do pečiva a smícháme s vanilkovým cukrem, se 70 g moučkového cukru, se 130 g másla a s vejcem. Rychle vypracujeme křehké těsto, které zabalíme do fólie a odložíme na půl hodiny do lednice. Mezitím kompoty scedíme a broskve nakrájíme. Z mléka, 2 lžic cukru a pudinkových prášků uvaříme řidší pudink a vychladíme.

Dortovou formu o průměru 26 cm vymažeme máslem a vyložíme rozváleným těstem, přičemž asi do poloviny formy vytvoříme i okraj. Dno těsta posypeme rozdrobenými piškoty, na ně uložíme ovoce a zalijeme pudinkem. Zbylé máslo rozpustíme, přidáme zbylý moučkový cukr, smetanu a mandle. Na mírném ohni mícháme do rozpuštění. Mandle rozprostřeme na pudink a dáme péct na 20-25 minut. Pečeme při teplotě 180°C. Posypeme moučkovým cukrem, koláč krájíme až vychlazený.

Ingredience

- 250 g hladké mouky
- 1 vejce
- 140 g cukru moučka
- 160 g másla
- 1 lžička kypřicího prášku do pečiva
- 750 ml mléka
- 1 větší konzerva broskvového kompotu
- 1 sklenka zavařených borůvek
- 2 lžíce sladké smetany
- 100 g sekaných mandlí
- hrst dětských piškotů
- 2-3 lžíce cukru krystal
- 1/2 sáčku vanilkového cukru
- 1 a 1/2 sáčku pudinkového prášku

Tip k receptu

Pudink můžeme uvařit i z broskvové šťávy, chuť bude intenzivnější. Místo piškotů můžeme těsto potřít třeba Nutelou, borůvkovým nebo jiným pikantnějším džemem nebo posypeme oříšky.

Kategorie

Česká, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Moučník

