

Koláč se švestkami v pudinku



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 10

3280 kalorií , **55 g** cukrů , **108 g** tuků , **97 g** bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: <https://srecepty.cz/kolac-se-svestkami-v-pudinku>

Příprava

Z mléka a pudinkového prášku si uvaříme pudink a necháme vychladnout. Z másla, vejce, 100 g cukru, mouky s práškem do pečiva a vody vypracujeme hladké těsto. Vyšší plech vyložíme pečícím papírem a těsto na něj vyválíme. Žloutky utřeme se 100 g cukru a tvarohem a postupně po lžících zašleháme vychladlý pudink. Náplň natřeme na těsto. Poklademe švestkami a posypeme drobenkou. Pečeme ve vyhřáté troubě dozlatova (asi 175°C). Posypka: 6 lžic polohrubé mouky, 4 lžíce moučkového cukru a 3 lžíce změkklého tuku.

Tip k receptu

Švestky mohou být i kompotované .

Ingredience

- 100 g másla
- 1 vejce
- 200 g cukru moučka
- 300 g polohrubé mouky
- 2 lžíce vody
- 1/2 balení kypřicího prášku do pečiva
- 250 g jemného tvarohu
- 1/2 l polotučného mléka
- 1 balení pudinkového prášku
- 3 žloutky
- 300 g švestek

Kategorie

Obyčejný den, Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Návštěva, Moučník

