

Křehký meruňkový koláč



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

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

3710 kalorií , 6 g cukrů , 192 g tuků , 48 g bílkovin

Autor: Jana Langrová

Odkaz: <https://srecepty.cz/krehky-merunkovy-kolac>

Příprava

Z pudinkových prášků, 750ml mléka a 50g cukru uvaříme pudink podle návodu na obale. Bílek ušleháme dotuha, vmícháme do horkého pudinku a náplň necháme trochu zchladnout. Vmícháme zakysanou smetanu a necháme vychladnout. Meruňky omyjeme a vypeckujeme. Na přípravu těsta smícháme v míse mouku, cukr, vanilkový cukr a sůl. Přidáme vodu, máslo a ručně vypracujeme hladké těsto. Polovinu těsta vyválíme na plát 30x40cm a pomocí válečku přeneseme na vymazaný a moukou vysypaný plech. Potřeme náplní a obložíme meruňkami oblohu stranou nahoru. Druhou polovinu těsta vyválíme na stejně velký plát a opatrně přeneseme na meruňky. Pomocí štětce nebo mašlovačky potřeme vrchní plát žloutkem rozšlehaným v mléce (1 lžičce). Posypeme skořicovým cukrem a mandlovými lupínky. Vložíme do trouby a pečeme cca 30min na 180°C.

Ingredience

- ✓ 2 sáčky pudinkového prášku
- ✓ 130 g cukru krystal
- ✓ 750 ml mléka
- ✓ 1 ks vejce
- ✓ 400 g zakysané smetany
- ✓ 750 g meruněk
- ✓ 300 g hladké mouky
- ✓ 2 sáčky vanilkového cukru
- ✓ 1 špetka sůl
- ✓ 3 lžičce vody
- ✓ 220 g másla
- ✓ 1 balení skořicového cukru
- ✓ 50 g mandlových lupínků

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Jídlo na každý den, Návštěva, Rodina, Dezert, Moučník, Snídaně, Svačinka



