

Obrácený švestkový koláč



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 20min
Celkový čas: 1h 35min , Porce: 8

3235 kalorií , **106 g** cukrů , **207 g** tuků , **49 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/obraceny-svestkovy-kolac>

Příprava

Rozdělovací koláčovou formu rozdělíme a dno vyložíme pečícím papírem. Formu složíme a okraje potřeme máslem, nebo vymažeme olejem. Dno formy posypeme jednou lžící třtinového cukru a na cukr naskládáme rozpůlené švestky rozkrojenou částí dolů. Elektrickým šlehačem vyšleháme máslo se zbylým cukrem do lehké, nadýchané pěny, poté přidáme vejce, mouku s kypřícím práškem prosátou přes síto, skořici, vanilkovou esenci a sodu a zlehka metličkou vše promícháme. Nakonec do těsta vmícháme mandle a mléko a nalijeme na švestky. Troubu si rozejdeme na 160°C a koláč dáme péct na 1 hodinu a 20 minut do trouby. Po vyjmutí necháme 15 minut odležet a poté můžeme koláč překloupit. Podáváme vláčný, s kopečkem smetany.

Ingredience

- 100 g třtinového cukru
- 7 větších švestek, odpeckovaných a rozpůlených
- 225 g změkklého másla
- 100 g cukru krupice
- 1 lžička vanilkové esence
- 3 vejce
- 260 g hladké mouky
- 1 balení kypřicího prášku do pečiva
- 3/4 lžičky sody bikarbóny
- 1 lžička skořice
- 40 g mandlových lupínků
- 2 lžíce mléka

Kategorie

Obyčejný den, Francouzská, Podzim, Ovoce, Něco extra, Rodina, Moučník

