# Ovocný koláč z kynutého těsta

**Obtížnost:**

Čas přípravy: 1h 10min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: **12**

**2376** kalorií , **0 g** cukrů , **21 g** tuků , **55 g** bílkovin

**Autor:** Zuzana Mellenová

**Odkaz:** https://srecepty.cz/ovocny-kolac-z-kynuteho-testa

## Příprava

Rychlé kynuté těsto vypracujeme z mouky, ve které rozmícháme droždí, cukr a citrónovou kůru. V mléce rozpustíme máslo, přidáme k moučné směsi a vypracujeme v těsto, které necháme cca 30 minut v teple vykynout. Meruňky omyjeme, rozpůlíme a chvilku podusíme (připravíme si tak veškeré tvrdší ovoce)- Necháme okapat a vychladnout. Marcipán umícháme do krému s trochou citrónové šťávy. Půlku těsta vtlačíme do vymazané formy, vytvoříme okraj. Nahoru položíme marcipán, poklademe kousky meruněk. Druhou půli těsta vyválíme a položíme na meruňky. Uhladíme. Okraj koláče ozdobíme ještě meruňkami a sekanými mandlemi. Necháme ještě 20 minut v teple kynout. Pečeme ve vyhřáté troubě asi 45 minut. Po upečení ještě meruňky polijeme troškou ovocné marmelády.

## Ingredience

- 380 g polohrubé mouky
- 1 balení sušeného droždí (kvasnic)
- 100 g cukru krupice
- lžička citrónové kůry
- 1 kg meruňek či jiného ovoce či kompotu
- 125 g marcipánové hmoty
- 2 hrsti nasekaných mandlí
- 3 lžíce ovocné marmelády dle použitého ovoce
- 1 lžíce citrónové šťávy
- 5 ml mléka

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Ovoce, Jídlo na každý den, Rodina, Moučník