Podzimní švestkový koláč

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 2h 5min , Porce: **1**

4059 kalorií , **260 g** cukrů , **97 g** tuků , **75 g** bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: https://srecepty.cz/podzimni-svestkovy-kolac

Příprava

Zpracujeme suroviny na kynuté těsto běžným způsobem (500 g mouky, droždí, mléko, 100 g másla, sůl a cukr moučku), dáme kynout. Po vykynutí těsto rozdělíme na 4 díly, z nichž vytvoříme vlastní korpus koláče - můžeme těsto vyválet, můžeme je vytvarovat přímo ve formě (průměr je cca 28 cm). Výsledkem by měl být tenký korpus, který poklademe rozpůlenými a vypeckovanými švestkami, posypeme předem připravenou drobenkou (třtinový cukr, 150 g másla, 150 g mouky a skořicový cukr), zakryjeme a necháme ještě 20 minut kynout. Pečeme cca 35 minut při 170°C. Po upečení okraje koláče potřeme 50 g rozpuštěného másla s rumem.

Ingredience

- 500 g + 150 g hladké mouky
- 30 g droždí
- 150 ml mléka
- 100 g + 150 g + 50 g másla
- 1 vejce
- špetka soli
- 50 g cukru moučka
- 1 kg švestek
- 150 g třtinového cukru
- 1 balení skořicového cukru
- 1 lžíce rumu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Moučník