

Švestkový táč



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 6

4634 kalorií , **50 g** cukrů , **289 g** tuků , **80 g** bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/svestkovy-tac>

Příprava

Švestky omyjeme, rozpůlíme a zbavíme pecek. Troubu rozpálíme na 200°C. Vajíčka utřeme s olejem, polovinou změkklého másla a krupicovým a vanilkovým cukrem. Do vzniklé hladké směsi zapracujeme tvaroh, prášek do pečiva a 250g polohrubé mouky. Těsto vyklopíme na vymazaný a moukou vysypaný plech a pečlivě rozetřeme. Na povrch poklademe švestky, řeznou stranou dolů. Připravíme si drobenku ze 100g másla, 100g polohrubé mouky, moučkového cukru a skořice a hojně s ní koláč posypeme. Upečeme ve vyhřáté troubě dozlatova. Necháme vychladnout a podáváme nakrájené na menší kousky.

Tip k receptu

Do drobenky můžeme přidat ještě 1/2 lžičky karobu.

Ingredience

- 350 g polohrubé mouky
- 200 g másla
- 1 balení kypřicího prášku do pečiva
- 1 balení vanilkového cukru
- 250 g cukru krupice
- 75 ml rostlinného oleje
- 500 g švestek
- 1 lžička skořice
- 100 g cukru moučky
- 2 vejce
- 250 g tučného tvarohu

Kategorie

Obyčejný den, Vegetariánská, Podzim, Finančně nenáročné, Ovoce, Rychlovka, Rodina, Moučník

