

VIŠŇOVÝ KOLÁČ S MAKOVOU DROBENKOU

Nejsem si jistá, jestli na třešňový nebo višňový recept není už pozdě, ale někde jsem třešně na stromech ještě viděla. Každopádně tento recept na nadýchaný ovocný koláč s makovou posypkou je univerzální a můžete použít jakékoli ovoce – rybíz, meruňky, na podzim švestky.

INGREDIENCE

(množství těsta je spíš na menší plech)

250 g másla
4 vejce
200 g cukru krupice
200 g hladké mouky
40 g mletých mandlí/ mandlové mouky (nemusí být)
2 lžičky prášku do pečiva
100 ml smetany
ovoce dle chuti (mám ráda v koláčích hodně ovoce)

POSYPKA

60 g hladké mouky
60 g cukru krupice
80 g studeného másla
50 g mletého máku

máslo/sádlo a mouku na vymazání a vysypání formy

POSTUP

1. Troubu si předehřejeme na 180°C.
2. V menším kastrolku si nejprve rozpustíme máslo na mírném stupni, odstavíme a necháme vychladnout.
3. Poté si připravíme posypku. Všechny suroviny společně rukou promačkáváme dohromady, až vznikne posypka. Vložíme do mrazničky.
4. Vejce s cukrem vyšleháme do světle žluté pěny (směs musí nabýt na objemu).

5. Následně do směsi prosejeme mouku s práškem do pečiva, přidáme mandlovou mouku a promícháme na menší otáčky.
6. Přilijeme vychladlé máslo a smetanu a opět na menší otáčky směs promícháme, aby se všechny suroviny spojily.
7. Plech nebo formu vymažeme a vysypeme, vlijeme těsto (doporučuju ne moc ke krajům), poklademe bohatě ovocem. Pokud nechcete, aby se ovoce propadlo, můžete jej lehce obalit v hladké mouce.
8. Vyndáme z trouby a necháme vychladnout. Můžeme ještě pocukrovat moučkovým cukrem.