

Švestkový koláč

Suroviny:

Na 3 plechy:

- 15 dkg tuku
- 15 dkg cukru
- 1 kilo polohrubé mouky
- 3 vejíčka
- půl litru mléka
- 1 kostička kvasnic
- lžička cukru
- švestky

Drobenka:

Všeho stejný díl:

- tuku
- cukru
- mouky

Postup

1. Necháme vykynout kvásek (do hrnečku drobet vlažného mléka a kostička kvasnic a lžička cukru)
2. Všechno smícháme a těsto pořádně proděláme, necháme ho kynout aby ho bylo alespoň o polovinu více
3. Pak se těsto namačká na plech a necháme ještě chvílku kynout
4. Na těsto naskládáme rozpůlené švestky jednu vedle druhé
5. Smícháme suroviny na drobenku a snažíme se jí rozdělovat
6. Drobenku posypeme na koláč

Tip: Místo švestek jde použít jakékoli ovoce

Těsto:



Drobenka:



Vymáčkávání na plech:



Naskládání švestky:



Hotový koláč před pečením:



Hotový koláč 🍪



Varianta s rybízem



From:

<https://kucharka.cesty.in/> - Kuchařka

Permanent link:

https://kucharka.cesty.in/svestkovy_kolac

Last update: **2024/07/20 19:31**



