



Křehký meruňkový koláč

asi 30 porcí



snadná příprava

do 40 minut



- 1 Na přípravu náplně uvaříme z pudingových prášků, 750 ml mléka a 50 g cukru puding podle návodu na obale. Bílek ušleháme dotuha, vmícháme do horkého pudingu a náplň necháme trochu zchladnout. Vmícháme zakysanou smetanu a necháme vychladnout. Meruňky omyjeme a vypeckujeme.
- 2 Na přípravu těsta smícháme v míse mouku, cukr, vanilínový cukr a sůl. Přidáme vodu, máslo nebo margarín a ručně vypracujeme hladké těsto. Polovinu těsta vyválíme na plát 30 x 40 cm a pomocí válečku přeneseme na vymazaný a moukou vysypaný plech. Potřeme náplní a obložíme meruňkami oblou stranou nahoru. Druhou polovinu těsta vyválíme na stejně velký plát a opatrně přeneseme na meruňky. Pomocí štětce nebo mašlovačky potřeme vrchní plát žloutkem rozšlehaným v mléce. Posypeme skořicovým cukrem a mandlovými lupínky. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 200 °C
Horkovzdušná trouba: 180 °C
Doba pečení: asi 30 minut

- 3 Koláč necháme vychladnout a nakrájíme na řezy.

Přísady::

Na těsto:

300 g hladká mouka
80 g cukr
2 balíčky Vanilínový cukr Dr. Oetker
sůl
3 PL voda
220 g máslo nebo margarínu
změkklého

Na náplň:

2 balení Dr. Oetker Puding příchuť
Vanilka
50 g cukr
750 ml mléko polotučné
1 ks bílek
400 g zakysaná smetana
750 g meruňky

Na potření:

1 ks žloutek
1 zarovnaná PL mléko polotučné

Na posypání:

1 balíček Skořicový cukr Dr. Oetker
50 g mandle - lupínků

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)

