



Máslový koláč s višněmi

asi 20 porcí



snadná příprava

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme směs na přípravu buchety, droždí, mléko a máslo ručně vařečkou vypracujeme hladké těsto, které se nelepí na stěnu nádoby. Povrch těsta zaprášíme moukou, zakryjeme utěrkou a necháme na teplém místě 45-60 minut kynout.
- 2 Na přípravu náplně necháme višně odkapat a šťávu přitom zachytíme. Želé připravíme se 400 ml šťávy a cukrem podle návodu na obale. Vmícháme višně a necháme vychladnout.
- 3 Vykynuté těsto rozválíme na pomoučené pracovní ploše na plát o velikosti 30 x 40 cm. Pomocí válečku přeneseme na vymazaný plech.
- 4 Na těsto rovnoměrně rozložíme vločky másla. Povrch posypeme mandlemi. Smícháme cukr a vanilínový cukr a nasypeme na mandle. Pomocí dvou kávových lžiček nanese na povrch těsta hromádky višní. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 200 °C

Horkovzdušná trouba: 180 °C

Doba pečení: asi 20 minut

- 5 Koláč necháme vychladnout na plechu.

Přísady:

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)

Na těsto:

1 balení Buchty Dr. Oetker
1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker (součástí balení Buchet Dr. Oetker)
260 ml mléko polotučné vlažného
100 g máslo rozpuštěného a vychladlého

Na náplň:

350 g kompot višňový (po odkapání)
400 ml šťáva z kompotu (případně doplněné vodou)
1 balíček Cukrárenské želé červené Dr. Oetker
2 PL cukr
100 g máslo
100 g mandle plátků
75 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker

