



# Meruňkový koláč

asi 24 porcí



snadná příprava

do 30 minut



## Přísady::

### Na těsto:

1 balení Bábovka Dr. Oetker  
150 g máslo rozpuštěné  
4 ks žloutek  
250 ml smetana ke šlehání 33%  
1 - 2 KL Aroma rumové Dr. Oetker  
citrónová šťáva z 1 citrónu  
1 balíček Finesse citrónová kůra  
strouhaná Dr. Oetker  
4 ks bílek

### Na obložení:

700 g kompot meruňkový (po  
odkapání)

### Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač  
plech na pečení (30 x 40 cm)

- 1 Kompot necháme na sítku důkladně odkapat.
- 2 Na přípravu těsta v míse smícháme sypkou směs s máslem, žloutky, smetanou, aroma, šťávou a kůrou. V míse vyšleháme šlehačem z bílků tuhý sníh. Přidáme ho do směsi a opatrně vymícháme dohladka. Těsto nanese na vymazaný a moukou vysypaný plech a uhladíme.
- 3 Na povrch těsta stejnoměrně nanese odkapané meruňky řeznou stranou dolů. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 160 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 140 °C**  
**Doba pečení: asi 45 minut**

- 4 Koláč necháme vychladnout.

