



# Podzimní mřížkový koláč

asi 12 porcí



střední obtížnost

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kypřicím práškem, cukrem a skořicovým cukrem. Přidáme máslo nebo margarín, kůru a vejce a ručně vypracujeme dohladka. Těsto uložíme asi na 30 minut do chladničky.
- 2 Na přípravu náplně v míse vyšleháme tvaroh s pudingem, cukrem, vanilkovým cukrem a vejcem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka.
- 3 Z těsta odebereme  $\frac{1}{3}$  a odložíme stranou. Ze zbytku těsta na pomoučené pracovní ploše vyválíme kulatý plát o průměru 30 cm a vložíme do vymazané a moukou vysypané formy. Těsto potřeme povidly, nanese náplň a obložíme švestkami. Z odloženého těsta vyválíme plát a pomocí rádýlka nebo ostrého nože nařezeme na pruhy a na koláči vytvoříme mřížku. Vložíme do přehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**

**Horkovzdušná trouba: 160 °C**

**Doba pečení: asi 45 minut**

- 4 Koláč necháme vychladnout

Tip:

- Špaldovou mouku můžeme nahradit polohrubou moukou. Puding Naturamyl s vanilkovou příchutí Dr. Oetker můžeme nahradit výrobkem Zlatý klas Dr. Oetker.

## Přísady::

### Ještě potřebujeme:

koláčová forma (Ø 28 cm)  
elektrický ruční šlehač

### Na těsto:

350 g mouka celozrnná špaldové  
1 balení Kypřicí prášek do pečiva s  
vinným kamenem Dr. Oetker  
100 g moučkový cukr  
1 balíček Skořicový cukr Dr. Oetker  
250 g máslo nebo margarínu  
změkklého  
2 PL citrónová kůra (z 1 chemicky  
neošetřeného citrónu)  
1 ks vejce

### Na náplň:

250 g tvaroh polotučný  
1 balíček Naturamyl Puding vanilka  
příchutí Dr. Oetker  
40 g cukr  
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker  
1 ks vejce  
3 PL švestková povidla  
400 g švestky očištěných a  
odpeckovaných

