



Šťavnatý višňový koláč

asi 12 porcí



střední obtížnost

do 30 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse mouku s kypřicím práškem, cukrem, vanilínovým cukrem a solí. Přidáme vejce a máslo a vypracujeme hladké těsto. Těstem pokryjeme dno a strany vymazané a moukou vysypané formy. Těsto propícháme na několika místech vidličkou.
- 2 Na náplň višně v hrnci smícháme s cukrem a necháme chvíli stát, aby se uvolnila šťáva. Šťavu slijeme a přidáme ji do vody, do které vmícháme Solamyl. Višně s cukrem povaříme, vmícháme vodu se Solamylem a krátce povaříme, dokud nezačne směs houstnout. Odstavíme a necháme vychladnout.
- 3 Na drobenku v míse smícháme mouku s cukrem a vanilkovým cukrem. Přidáme máslo a ručně vypracujeme drobenku. Višně stejnoměrně nanese na těsto a posypeme drobenkou. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 200 °C

Horkovzdušná trouba: 180 °C

Doba pečení: asi 50 minut

- 4 Koláč necháme důkladně vychladnout.

Přísady::

Na těsto:

150 g mouka polohrubá
Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
75 g moučkový cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
sůl
1 ks vejce
100 g máslo změkklé

Na náplň:

1 kg višně čerstvé vypeckované
90 g cukr
200 ml voda
20 g Solamyl bez lepku Dr. Oetker

Na drobenku:

100 g mouka polohrubá
40 g cukr
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker
50 g máslo změkklé

Ještě potřebujeme:

koláčová forma (Ø 28 cm)

