



# Švestkový koláč s křupavou drobenkou

asi 12 porcí



střední obtížnost

do 45 minut



- 1 Na přípravu drobenky v míse smícháme vločky s cukrem. Přidáme máslo a ručně vypracujeme drobenku.
- 2 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s droždím, solí, cukrem a vanilínovým cukrem. Přidáme mléko, máslo a vejce a ručně vypracujeme dohladka. Těsto zaprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme asi 45 minut na teplém místě kynout.
- 3 Na přípravu náplně švestky necháme na sítku odkapat a šťávu přitom zachytíme. Švestky nakrájíme na menší kousky. Vložíme do hrnce, zalijeme 100 ml šťávy a přivedeme k varu. Ve zbylé šťávě rozmícháme Zlatý klas s cukrem. Směs nalijeme do hrnce a asi minutu povaříme. Hrncem odstavíme a necháme zchladnout.
- 4 Vykyнутé těsto nanese do vymazané a moukou vysypané formy a vytvoříme okraj vysoký asi 3 cm. Těsto posypeme polovinou mandlových plátek, nanese náplň a uhladíme. Povrch koláče posypeme drobenkou a zbytkem mandlových plátek. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 160 °C**  
**Doba pečení: asi 35 minut**

- 5 Koláč necháme vychladnout.

## Přísady::

### Ještě potřebujeme:

koláčová forma (Ø 28 cm)

### Na drobenku:

100 g ovesné vločky

100 g cukr

75 g máslo

### Na těsto:

300 g hladká mouka

1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker  
sůl

75 g cukr

1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker

75 ml mléko polotučné vlažného

100 g máslo rozpuštěného

1 ks vejce

### Na náplň:

760 g kompot švestkový (po  
odkapání)

200 ml šťáva z kompotu (případně  
doplňené vodou)

1 balíček Zlatý klas Dr. Oetker

40 g cukr

100 g mandle - plátků

### Na ozdobení:

1 balíček Poleva v prášku citrónová  
příchuť Dr. Oetker

3 PL voda





- 6 Na ozdobení připravíme polevu s vodou podle návodu na obale a koláč dozdobíme.

Tip:

- Koláč chutná výborně také s višněmi.

