

Švestkový koláč s marcipánovou drobenkou

asi 24 porcí



střední obtížnost

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta v kastrůlku zahřejeme mléko a necháme v něm rozpustit máslo. V míse smícháme mouku s droždím, solí, cukrem a vanilínovým cukrem. Přidáme mléko s máslem a ručně vypracujeme dohladka. Těsto v míse zaprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a na teplém místě necháme asi 50 minut kynout.
- 2 Na přípravu náplně švestky očistíme, zbavíme pecek a podélně rozpůlíme ale nedokrojíme.
- 3 Na přípravu drobenky do mísy nastroháme marcipán. Přidáme cukr, máslo, mouku a mandle a ručně vypracujeme drobenku.
- 4 Na pomoučené pracovní ploše pomocí válečku vyválíme z těsta plát 30x40 cm. Plát přeneseme na vymazaný s moukou vysypaný plech. Obložíme hustě švestkami, které klademe přes sebe jako střešní tašky vnitřní stranou směrem nahoru. Povrch posypeme drobenkou a koláč necháme ještě asi 10 minut kynout. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 30 minut

- 5 Koláč necháme vychladnout.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)

Na těsto:

200 ml mléko polotučné

75 g máslo změkklé, nebo margarín

400 g hladká mouka

1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker
sůl

50 g cukr

1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker

Na náplň:

2000 g švestky

Na drobenku:

1 balení Marcipán Dr. Oetker

70 g cukr

75 g máslo změkklé

150 g hladká mouka

50 g mandle mleté