



# Švestkový koláč s vanilkovým pudingem

asi 12 porcí



snadná příprava

do 35 minut



## Přísady::

### Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)  
elektrický ruční šlehač

### Na těsto:

200 g mouka polohrubá  
2 zarovnaná KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker  
100 g cukr  
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker  
150 g máslo změkklé  
3 ks vejce

### Na náplň:

1 balíček Zlatý klas Dr. Oetker  
500 ml mléko polotučné  
50 g cukr  
10 ks švestky

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kypřícím práškem, cukrem a vanilínovým cukrem. Přidáme máslo a vejce a elektrickým ručním šlehačem na středním stupni vyšleháme dohladka. Těsto nanese do vymazané a moukou vysypané formy a uhladíme.
- 2 Na přípravu náplně uvaříme Zlatý klas s mlékem a cukrem podle návodu na obale a za občasného zamíchání ho necháme zchladnout. Poté nanese na těsto a rovnoměrně rozetřeme. Na povrch naskládáme nakrájené švestky. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 190 °C**

**Horkovzdušná trouba: 170 °C**

**Doba pečení: asi 45 minut**

- 3 Koláč necháme vychladnout.

