

# Velikonoční koláč

asi 24 kusů



střední obtížnost

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kypřícím práškem, kakaem, cukrem a vanilkovým cukrem. Přidáme máslo a vejce a ručně vypracujeme hladké těsto. Z 1/3 těsta vyválíme na pomoučené pracovní ploše pomocí válečku plát. Vykrajovátky vykrájíme velikonoční motivy. Zbylé těsto vyválíme na plát 30 x 40 cm a přeneseme ho do vymazaného a moukou vysypaného plechu.
- 2 Na přípravu náplně necháme kompot na sítku důkladně okapat. V míse vyšleháme tvaroh s cukrem, máslem, vejci a pudingovým práškem elektrickým ručním šlehačem nastaveným na střední stupeň dohladka.
- 3 Na těsto naskládáme meruňky oblou stranou nahoru. Zalijeme náplní a povrch ozdobíme vykrojenými velikonočními motivy. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 170 °C**

**Horkovzdušná trouba: 150 °C**

- 4 Koláč necháme vychladnout.

## Přísady::

### Na těsto:

450 g hladká mouka  
0,5 balíčku Kypřící prášek do pečiva Dr. Oetker  
50 g Holandské kakao Dr. Oetker  
225 g cukr  
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker  
250 g máslo změkklé  
2 ks vejce

### Na náplň:

490 g kompot meruňkový (po odkapání)  
1 kg tvaroh nízkotučný  
350 g cukr  
500 g máslo rozpuštěné  
6 ks vejce  
2 balení Dr. Oetker Puding příchuť Vanilka

### Ještě potřebujeme:

formička na vykrajování s velikonočními motivy  
plech na pečení s vyšším okrajem (30 x 40 cm)  
elektrický ruční šlehač



Tip:

- Koláč můžeme připravit z poloviční dávky také ve tvaru srdce. Forma je k objednání na našem e-shopu.

