



Švestkový koláč s drobenkou z babiččiny kuchařky

Potřebujeme:

1500 g švestek
600 g polohr.mouky
50 g sladidla 4x SLADŠÍ (SWEET 2000)
200 ml oleje
200 ml kyšky nebo podmáslí
3 vejce
1 prášek do pečiva

tuk na vymazání a hrubá mouka na vysypání plechu, mouka na poprášení těsta.



Žmolenka:

120 g hrubé mouky
100 g másla
25 g sladidla 4x SLADŠÍ (SWEET 2000).

V míse smícháme mouku se sladidlem, práškem do pečiva a přilijeme olej a vejce, těsto promícháme. Nakonec jej zředíme kyškou nebo podmáslím. Vymícháme těsto, které nalijeme na vymazaný a vysypaný plech a na povrchu těsto jemně poprášíme moukou.

Švestky omyjeme, rozpůlíme, vypeckujeme a rozprostřeme je řeznou stranou dolů na povrch koláče.

Všechny suroviny na drobenku smícháme dohromady a v prstech promneme a nasypeme rovnoměrně na koláč.

Vložíme ho do trouby a pečeme asi 35 minut při 180 °C.

Za recept děkujeme Tereze Mrowiecové z Karviné