

Chutný kysnutý slivkový koláč

Za tento skvelý recept ďakujeme Mirke B. ☐

Zoznam surovín na cesto (1 plech):

polohrubá pšeničná múka 500 g

mlieko 300 g (časť mlieka použijeme na kvások)

maslo 120 g

cukor 70g (časť cukru použijeme na kvások)

droždie FALA 30 g

žltok 2 ks

štipka soli

Zoznam surovín na posýpku:

hrubá múka 65 g

cukor 32 g

maslo 32 g

Ešte potrebujeme:

slivky cca 450 g

jahodový džem

škoricový cukor 2 ks

Postup prípravy:

Najskôr si pripravíme kvások: do vlažného mlieka rozdrobíme droždie a pridáme trochu cukru. V miske zmiešame múku, cukor, soľ, žltok, zmäknuté maslo. Pridáme kvások, mlieko a vymiesime hladké, nelepivé cesto. Necháme ho kysnúť (cca 60 min.).

Medzitým si pripravíme posýpku tak, že rukou zmiešame hrubú múku, cukor a zmäknuté maslo. Nakysnuté cesto natiahneme rukou na maslom vymastený plech, potrieme ho jahodovým džemom a poukladáme naň slivky. Následne slivky posypeme škoricovým cukrom a navrch dáme pripravenú posýpku. Pečieme pri cca 175 °C.

