

# Broskvový koláč

Kategorie: Koláče

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

Ingredience::

Těsto: 350 g hladké mouky

180 g cukru moučka

220 g tuku (másla

Hera)

2 vejce

Krém::

1 konzerva broskví nebo meruněk se šťávou (dá se přidat i mandarinková konzerva)

2 vanilkové pudinky

Poleva::

4 vejce

130 g cukru

1 kelímek zakysané smetany

## Postup

Postup přípravy: Z přísad vypracujeme těsto a dáme do plechu s vyšším okrajem. Na povrch rozložíme ovoce. Šťávu z ovoce doplníme vodou na 1 litr (může být trošku méně) a uvaříme z ní vanilkový pudink. Horkou hmotu rozetřeme na ovoce. Pečeme asi 35 minut při 175 °C.

Poleva: žloutky utřeme s cukrem do pěny, přimícháme kysanou smetanu. Z bílků ušleháme sníh a vmícháme do pěny. Rozetřeme na rozpečený koláč a pečeme ještě asi 15 minut, až povrch zrudne.