

Barevný tutti-frutti koláč sypaný mandlemi

Kategorie: Koláče

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

7 g sušeného droždí
425 g polohrubé mouky
špetku osli
80 g cukru
1 vejce
1 citronu - kůra z
100 g másla
250 ml mléka
850 ml kompotu (ovocný koktejl)
425 ml třešňového kompotu
425 ml višňového kompotu
tuk na plech
40 g mandlových lupínků

Postup

droždí, mouku, sůl, 50g cukru, vejce a kůru smícháme. Asi 50g tuku rozpustíme, přidáme mléko a přilijeme k moučné směsi a vypracujeme hladké těsto. Zakryjeme a necháme na teplém místě asi 45 minut kynout. Kompoty necháme okapat, třešně a višně odpeckujeme. Kynuté těsto vyválíme na vymazaném plechu a necháme kynout dalších 15 minut. Těsto poklademe ovocem, posypeme zbylým cukrem a mandlemi. Zbylý tuk nakrájíme na vločky a rozložíme na oláč. Pečeme v předehřáté troubě (200) 20-25 minut.