Švestkový koláč

Kategorie: Koláče

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

20 čerstvých vypeckovaných švestek 150?ml rumu
Na těsto:
300?g hladké mouky 150?g změklého másla špetku soli 2 vejce 100?g moučkového cukru
Na krém:
250?ml smetany ke šlehání 50?ml mléka vanilkový lusk 3 vejce 50–70?g cukru (podle chuti)
Na glazuru:
2–3 lžíce meruňkového džemu 1–2 lžíce rumu

Postup

1. Švestky vypeckujte a namočte na čtyři hodiny do rumu. Suroviny na těsto smíchejte a rukama zpracujte ve vláčnou hmotu. Vytvořte bochánek a dejte ho na půl hodiny odpočívat do lednice.

2. Předehřejte troubu na 170, horkovzdušnou na 150 stupňů. Rozválejte těsto a vložte ho do vymazaného pekáče nebo do formy na koláč. Okraje těsta by se měly zvedat tak, aby vznikla miska. Těsto na několika místech propíchejte vidličkou, vložte do trouby a pečte zhruba čtvrt hodiny.

3. Mezitím připravte krém. Smetanu s mlékem a vanilkou pět minut povařte na mírném ohni. Odstavte, přidejte cukr i vejce a míchejte metlou tak dlouho, dokud krém nezačne houstnout.

4. Na upečený korpus položte marinované švestky a zalijte je houstnoucím krémem. Vraťte do trouby a dopékejte ještě patnáct až dvacet minut. Na závěr povařte džem s rumem a vzniklým cukernatým roztokem potřete koláč. Krájejte a jezte až po vychladnutí; ještě víc se ale vyplatí vydržet to až do druhého dne - koláč chutná nejlíp trochu odleželý.

Poznámka

Recept objevila Gabriela Dvořáková v americké kuchařce: „Liší se od české klasiky a to se mi líbí.“ Nechte se pozvat!