

Drobenkový koláč s vlašskými ořechy

Kategorie: Koláče

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

100 g sekané pražené vlašské ořechy

125 g hladká mouka

1 šálek broskvová šťáva z kompotu

4 lžíce jemný cukr

1,2 kg kompotované půlené broskve

1 lžička mletá skořice

125 g máslo

1 lžička zázvor

Postup

Broskve nejprve řádně osušíme.

Troubu předehřejeme na 200 °C. Nakrájené broskve rozložíme do zapékací misky o rozměrech 25 x 30 cm rozkrojenou stranou nahoru. Zlehka posypeme mletým zázvorem. V kastrůlku povaříme 5 minut broskvovou šťávu, až se její objem zmenší na třetinu, a zalijeme jí broskve v misce.

Ve velké míse smícháme mouku, vlašské ořechy, cukr a skořici. Přidáme máslo a prsty směs promícháme tak, aby se utvořily drobné hrudky. Vzniklou drobenkou posypeme broskve a pečeme 30 - 35 minut dozlatova.

Poznámka

Drobenkový koláč s ovocem potěší každou návštěvu.