

Kysnutý slivkový koláč

Prísady:

Cesto:

- 350 g hladkej múky
- 1/2 balíka sušeného Droždía Dr.Oetker
- 2 vajíčka
- 250 ml mlieka
- 2 PL cukru
- 1/2 ČL soli
- 80 g masla

Plnka:

- 100 g džemu
- 50 g mletého maku
- Slivky

Posýpka:

- 100 g polohrubej múky
- 2 balíky škoricového cukru Dr.Oetker
- 50-70 g masla

Ešte potrebujeme:

Menší plech



Postup

Múku preosejeme do misy, pridáme droždie, premiešame a zalejeme vlažným mliekom. Pridáme 2 lyžice kryštálového cukru, vajíčka a nastrúhame maslo a štipku soli. Cesto zamiesime vareškou kým nám nevznikne redšie cesto. Cesto pár minút miesime aby sme doň dostali vzduch. Misu s cestom prikryjeme čistou utierkou a vložíme do rúry vyhriatej na 30 °C na cca 20 minút.

Kým nám cesto kysne si pripravíme slivky. Vykôstkované slivky si nakrájame na menšie kúsky. V druhej miske si zmiešame džem a mletý mak. Pripravíme si posýpku z polohrubej múky, škoricového cukru a masla. Miesime, kým sa múka a cukor nespoja s maslom.

Plech potrieme maslom, vylejeme doň cesto a rozotrieme ho po plechu. Cesto potrieme džemom s makom, poukladáme naň slivky a posypeme škoricovou posýpkou.

Pečieme na 200 °C 2-3 minúty a následne znížime teplotu na 170 °C. Pečieme asi 35 minút.

