

KYSNUTÝ SLIVKOVÝ KOLÁČ

Ingrediencie:

Cesto:

350 g hladkej múky
1/2 balíka sušeného Droždia
Dr.Oetker
2 vajíčka
250 ml.mlieka
2 PL cukru
½ ČL soli
80 g masla

Plnka:

100 g džemu
50 g mletého maku
Slivky

Posýpka:

100 g polohrubej múky
2 balíky Škoricevého 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, škoricevého 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 škoricevou posýpkou.

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