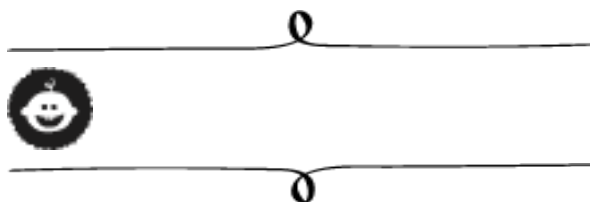




Kysnutý koláč so slivkami

Koláč na každý deň. Pre deti na olovrant alebo na raňajky. Na chatu alebo k vode. Sladké cesto a kyselé ovocie, to je ten správny kysnutý koláč.



Potrebuje:

mlieko

130 g	Palmarín
13 g	droždie
250 g	múka hladká špeciál
50 g	múka polohrubá
30 g	cukor práškový
25 g	cukor kryštálový
20 g	mandľové lupienky
100 g	černice
200 g	slivkový kompót
2 ks	vajcia
1/2 ks	citrón
	škoricca mletá
	sol'
125 ml	mlieko

Postup:

Malú časť mlieka zohrejeme tak, aby nemala teplotu viac ako 30 °C, pridáme trošku cukru a droždie, prípadne poprášime múkou. Tento kvások necháme 10 - 15 minút vykysnúť.

V miske zmiešame zvyšok hladkej múky, mlieko, 100 g Palmarinu, kryštálový cukor, mandľové lupienky, citrónovú kôru, štipku soli a 2 žĺtka. Po vykysnutí kvások premiešame s týmito surovinami. Vypracujeme hladké nelepivé cesto, ktoré prikryjeme utierkou a necháme vykysnúť. Počas kysnutia ho 2 - 3 krát premiesime, aby tak spevnelo a bolo pružné.

Po vykysnutí tvarujeme bochníky, ktoré rozvalkáme na múkou posypanej doske na veľkosť plechu.

Do misky si pripravíme mrveničku vymiešaním 30 g Palmarinu, 50 g polohrubej múky, 30 g

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	20 min.
<i>Čas pečenia:</i>	10 - 15 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	160 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-

práškového cukru a štipkou škorice.

Cesto položíme na vymastený plech, navrch poukladáme vykôstkované slivky, černice, posypeme mrveničkou a škoricou. Necháme podkysnúť a pečieme pri teplote 180 - 200 °C približne 10 - 15 minút.

Po upečení okraje aj stred opatrne potrieme rozpusteným Palmarínom a posypeme práškovým cukrom.