NajPečenie



Kysnutý marhuľový koláč

Ľahký marhuľový koláčik s mandľovými lupienkami.

Potrebujete:

mlieko

130 g	Palmarín
13 g	droždie
250 g	múka hladká špeciál
50 g	múka polohrubá
25 g	cukor kryštálový
30 g	cukor práškový
200 g	marhuľový džem
20 g	mandľové lupienky
1/2 ks	citrón
2 ks	vajcia
	škorica mletá
štipka	soľ
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 rozvaľkáme na múkou posypanej doske na veľkosť plechu.

Do misky si pripravíme mrveničku vymiešaním 30 g Palmarinu, 50 g polohrubej múky, 30 g práškového cukru a štipkou škorice.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

Celkový čas prípravy:	**20 min.**
Čas pečenia:	**10 - 15 min.**
Teplota pečenia:	**160 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Cesto položíme na vymastený plech, navrch poukladáme odkvapkané kompótové marhule a posypeme mrveničkou. Necháme podkysnúť a pečieme pri teplote 180 - 200 °C približne 10 - 15 minút.

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

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.