

NajPečenie



Slivkový koláč s posýpkou

Každý deň môže byť nedeľa s týmto koláčikom určite :) Recept na slivkový koláč s posýpkou je rýchly a jednoduchý.

Potrebuje:

cesto

700 g	múka hladká špeciál
60 g	Palmarin (zmäknutý)
2 ks	žltky
1 ks	droždie
60 g	cukor kryštálový
300 ml iná	mlieko vlažné

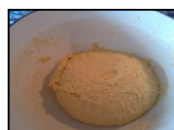
posýpk a

3 lyžica	múka hladká špeciál
2 lyžica	masla
3 lyžica	cukor práškový

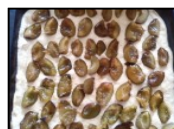
plnka

1 kg	slivky
-------------	--------

Postup:



Z droždia, trochu mlieka a cukru si urobíme kvások. Do misky si nachystáme preosiatu múku, žltky, zmäknutý palmarín, mlieko, trochu soli a cukor. Nakoniec všetko spolu zmiesime a vypracujeme nelepiace sa cesto. Necháme ho vykysnúť. Mlieko je napísané približne.



Zatiaľ si nachystáme slivky na polovičky, alebo štvrtinky. Vykysnuté cesto si rozdelíme na dve časti a na vymastenom plechu vytvárame do požadovaného tvaru. Potom naň poukladáme slivky.



Koláč posypeme cukrom podľa potreby. Nakoniec naň nastrúhame posýpku z múky, masla a práškového cukru.

NajPečenie

Pečieme pri 180 stupňoch asi
25 minút.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	90 min.
<i>Čas pečenia:</i>	25 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	2 plechy
