

Švestkovo-makový koláč Heleny Brabcové

Potřebné suroviny na těsto:

1 hrnek mléka

2-3 žloutky

1 hrnek polohrubé mouky

5 lžic oleje nebo přepuštěného másla

5 polévkových lžic cukru

1/2 kostky čerstvého droždí nebo 1/2 pytlíku sušeného droždí

1/2 pytlíku vanilkového cukru

Z uvedených ingrediencí vypracujeme klasické kynuté těsto.

Důležité je teplo a nepospíchat, záleží na kvasnicích. Nejlépe kyne těsto na sluníčku pod utěrkou.

Potřebné suroviny na makovou náplň :

přibližně 1/2 l mléka (možno i více)

2 hrnky mletého máku

3/4 hrnku cukru - podle chuti

Švestky vypeckujeme a rozdělíme na půlky. Množství tak na jeden plech, jak má kdo rád

Potřebné suroviny na drobenku :

1/4 kg másla

1 hrnek polohrubé nebo hrubé mouky

Drobenka může, ale nemusí být, podle stavu zásob

Postup přípravy koláče:

S láskem vykynuté těsto rozložíme na sádlem vymazaný plech a necháme znovu odpočinout a dokynout.

Mezitím si uvaříme mák a cukr na makovou náplň v mléce. Následně necháme vychladnout a poté náplň nanese na koláč a poklademe připravenými vypeckovanými půlkami švestek.

Koláč ještě můžeme posypat drobenkou.

Koláč pečeme v troubě vyhřáté na 180 stupňů Celsia.

Není to recept na každý den, ale pro dobrou pohodu v rodině. Po delší procházce v chladnějším počasí chutná nejlíp, říká Helenka...