

Ingrediencie

200 g Hery, 2 vajcia, 220 g cukru krupica, kôra z jedného citróna, 330 g hladkej múky, 2 lyžičky prášku do pečiva, štipka soli, 150 ml mlieka, 5 lyžíc masla, 120 g trstinového cukru, slivky

Postup

Slivky rozpolíme. Na plech (30x40 cm), dáme maslo a necháme ho v zapnutej rúre rozpustiť. Do misky dáme heru, vajce, cukor a kôru. Všetko spoločne vyšľaháme do svetlej peny. Plech vyberieme z rúry a postupným nakláňaním na všetky strany necháme maslo roztečť po celej ploche. Potom dno rovnomerne posypeme trstinovým cukrom. Na cukor naskladáme slivky reznou stranou dole tesne vedľa seba. Do ušľahanej hmoty vmiešame múku s práškom do pečiva a soľou striedavo s mliekom. Ak je cesto veľmi tuhé môžeme pridať trochu mlieka. Cesto vyklopíme na slivky a opatrne, aby sme slivky neposunuli, na ne cesto rovnomerne rozotrieme. Vložíme do rúry vyhriatej na 180 stupňov a pečieme cca 30 minút, skúsime špajlou. Po vytiahnutí z rúry necháme koláč cca 10 minút chladnúť. Potom ho preklopíme na rovnú podložku a necháme vychladnúť úplne.

zdroj:www.mamincinyrecepty.cz



Obrátený koláč

Piatok, 07 September 2012 07:00

