



Švestkový koláč s vanilkovým pudingem

asi 12 porcí



Jednoduchý



do 35 Min.



Na těsto:

200 g mouka polohrubá
2 zarovnaná KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
100 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
150 g máslo změkklé
3 ks vejce

Na náplň:

1 balíček Zlatý klas Dr. Oetker
500 ml mléko polotučné
50 g cukr
10 ks švestky

Ještě potřebujeme:

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kypřicím práškem, cukrem a vanilínovým cukrem. Přidáme máslo a vejce a elektrickým ručním šlehačem na středním stupni vyšleháme dohladka. Těsto nanese do vymazané a moukou vysypané formy a uhladíme.
- 2 Na přípravu náplně uvaříme Zlatý klas s mlékem a cukrem podle návodu na obale a za občasného zamíchání ho necháme zchladnout. Poté nanese na těsto a rovnoměrně rozetřeme. Na povrch naskládáme nakrájené švestky. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 190°C
Horkovzdušná: 170°C
Plynová trouba: stupeň 3
Doba pečení: asi 45 Min.

- 3 Koláč necháme vychladnout.