

Litý švestkový koláč

750 g švestek
20 g másla na vymazání
50 g hladké mouky
130 g moučkového cukru
3 vejce
2 dcl smetany

Těsto:

230 g hladké mouky
110 másla
Lžící moučkového cukru
5 cl vody



Připravte si těsto = smíchejte mouku, máslo a cukr a přidejte 5 cl vody.

Z takto vytvořeného těsta udělejte bochánek, zabalte jej do potravinářské fólie a dejte na 30 minut do ledničky.

Mezitím omyjte švestky, rozpulte a vypeckujte.

Přehřejte troubu na 180 °C. Formu o průměru 26 cm vymažte máslem a vložte do ní hotové těsto. Propíchejte je vidličkou.

Těsto poprašte jednou lžící mouky a dvěma lžícemi cukru a na ně rozložte rozpůlené švestky řezem dolů.

V misce rozšlehejte vejce jako na omeletu, přidejte zbývající cukr, mouku a smetanu. Směs nalijte na švestky.

Pečte přibližně 40 minut.