



Výroba slivkového koláča

Zloženie:

200 g múky.
150 g cukru
120 g masla
75g škrobu
2 malé vajcia
6 g prášku do pečiva
strúhaná citrónová kôra,
soľ

Náplň:

650 g sliviek
150 g cukru
2 lyžičky škorice

Omrvinka:

200 g múky
125 g masla
8 g vanilkového cukru
50-60 g mletých orechov

Príprava

1. Maslo a múku rozmrvte, prísady zmiešajte.
2. Do cesta vmiešajte vajcia a potom ho dajte na 35 minút do chladničky.
3. Slivky vykostíme a rozštvrtíme.
4. Cukor zmiešame so škoricou a posypeme ním slivky. Necháme 10 minút odstáť.
5. Okrúhlu tortovú formu vymastíme maslom a vysypeme strúhankou.
6. Cesto rozvalkáme do kruhu a vložíme do formy.
7. Do formy poukladáme slivky a rovnomerne ich rozložíme.
8. Zmiešame prísady na omrvinku a pridáme orechy.
9. Omrvinkou posypeme koláč.
10. Pečieme do svetlej farby na spodnej polici rúry pri teplote 180°C (približne 40min).



Nápad: Szoky konyhája:

<https://www.youtube.com/watch?v=E2LK1h91n0w&list=PLY94CkoEYXN4QKMuaHDAgi--SV3rnYaz&index=14>