

# Křehký meruňkový koláč



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: **30**

**3710** kalorií , **6 g** cukrů , **192 g** tuků , **48 g** bílkovin

**Autor:** Jana Langrová

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/krehky-merunkovy-kolac>

## Příprava

Z pudinkových prášků, 750ml mléka a 50g cukru uvaříme pudink podle návodu na obale. Bílek ušleháme dotuha, vmícháme do horkého pudinku a náplň necháme trochu zchladnout. Vmícháme zakysanou smetanu a necháme vychladnout. Meruňky omyjeme a vypeckujeme. Na přípravu těsta smícháme v míse mouku, cukr, vanilkový cukr a sůl. Přidáme vodu, máslo a ručně vypracujeme hladké těsto. Polovinu těsta vyválíme na plát 30x40cm a pomocí válečku přeneseme na vymazaný a moukou vysypaný plech. Potřeme náplní a obložíme meruňkami obou stranou nahoru. Druhou polovinu těsta vyválíme na stejně velký plát a opatrně přeneseme na meruňky. Pomocí štětce nebo mašlovačky potřeme vrchní plát žloutkem rozšlehaným v mléce (1 lžíce). Posypeme skořicovým cukrem a mandlovými lupínky. Vložíme do trouby a pečeme cca 30min na 180°C.

## Ingredience

- 2 sáčky pudinkového prášku
- 130 g cukru krystal
- 750 ml mléka
- 1 ks vejce
- 400 g zakysané smetany
- 750 g meruněk
- 300 g hladké mouky
- 2 sáčky vanilkového cukru
- 1 špetka sůl
- 3 lžíce vody
- 220 g másla
- 1 balení skořicového cukru
- 50 g mandlových lupínků

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Jídlo na každý den, Návštěva, Rodina, Dezert, Moučník, Snídaně, Svačinka

