

Višňový koláč s jogurtem

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 2h 10min , Porce: 6

2161 kalorií , **4 g** cukrů , **81 g** tuků , **68 g** bílkovin

Autor: kaccka

Odkaz: <https://srecepty.cz/visnovy-kolac-s-jogurtem>

Příprava

Ohřejeme mléko. Mouku prosejeme do mísy, uprostřed uděláme důlek a rozdrobíme do něj droždí. Přilijeme vlažné mléko a přidáme 1/2 lžičky cukru. Přihrneme trochu mouky a promícháme. Přikryjeme, dáme na teplé místo a necháme vzejít kvásek. Rozehřejeme máslo a necháme ho vychladnout. Do mísy s kváskem přidáme zbývající cukr, vejce, sůl, citronové aroma a tekuté máslo. Z přísad vypracujeme hladké vláčné těsto. Přikryjeme je utěrkou a necháme na teplém místě vykynout, až dvojnásobně nabude. Na pomoučeném vále z těsta vyválíme čtvercový plát, vyložíme jím vymazanou koláčovou formu nebo jej přeneseme na vymazaný plech. Zvýšíme okraje. Troubu předehřejeme na 180°C. Na citronový krém necháme okapat kompotované višně (čerstvé - pokud je máme, omyjeme, necháme okapat, očistíme a vypeckujeme). Rozmícháme jogurt s citronovou šťávou, cukrem, vejci a škrobovou moučkou. Přimícháme višně. Hmotu nanese na těsto a urovnáme povrch. Pečeme asi 45 minut. Ještě před koncem pečení koláč přikryjeme alobalem, aby povrch příliš neztmavl. Koláč vyjmeme z trouby. Meruňkovou marmeládu rozehřejeme s 1 lžící vody a prolisujeme sítem. Koláč potřeme

Ingredience

- 75 ml mléka
- 200 g hladké mouky
- 20 g droždí
- 50 g cukru
- 50 g másla
- 1 vejce
- 1/2 balení citronového aroma
- 1 kg čerstvých višní nebo 2 sklenice višňového kompotu (po 350g)
- 300 g jogurtu
- citrónová šťáva - z 1 citronu
- 150 g cukru
- 2 vejce
- 50 g škrobové moučky
- 100 g meruňkové marmelády
- 1-2 lžíce moučkového cukru

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Rodina, Moučník

marmeládou a necháme vychladnout.

Přeneseme ho na podnos, ozdobíme
červenými višněmi, snítkami levandule a
pocukujeme.