

# Koláč z batátů

Časová náročnost: 90 minut

## Korpus:

1 hrnek	máslo
1/2 hrnku	cukr
1 a 1/2 hrnku	hladká mouka
2 ks	žloutek

## Náplň:

1/2 hrnku	máslo
1/2 hrnku	cukr krupice
2 ks	vejce
3/4 hrnku	mléko
1 lžička	skořice
1/2 lžičky	muškátový oříšek
2 hrnky	batátové pyré (batáty uvařené doměkka, rozmixované)



## Postup přípravy

Nejprve připravíme korpus. Máslo s cukrem utřeme do hladka. Poté přisypeme mouku a přidáme žloutky. Rukama vypracujeme hladké těsto. Koláčovou formu vymažeme máslem a těsto do ní rovnoměrně rozprostřeme. Do dna uděláme vidličkou několik dírek a takto připravené těsto vložíme na chvíli do lednice.

Nyní uděláme náplň. Máslo s cukrem opět utřeme do hladka. Zašleháme vejce a mléko. Přidáme rovněž koření a nakonec stěrkou vmícháme batátové pyré. Směs důkladně promícháme, měla by mít hladkou krémovou konzistenci. Vlijeme do připravené formy a vložíme do trouby vyhřáté na 175°C na dobu asi 45 až 50 minut, dokud těsto nezezlátne a povrch není na dotek pevný. Necháme vyhladit a podáváme například s kopečkem vanilkové zmrzliny či se šlehačkou.