

Obrácený švestkový koláč

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

2 lžíce	máslo (na vymazání)
2 lžíce	třtinový cukr
	švestky
1 a 1/2 hrnku	hladká mouka
1 lžička	prášek do pečiva
1 lžička	mletá skořice
1/2 lžičky	sůl
1/4 lžičky	muškátový oříšek
120 g	máslo
1/2 hrnku	cukr krupice
1 lžíce	vanilkový extrakt
3 ks	žloutky
1/2 hrnku	zakysaná smetana



Postup přípravy

Dortovou formu vyložíme pečicím papírem. Na dno nalijeme 2 lžíce rozpuštěného másla a rovnoměrně posypeme třtinovým cukrem. Švestky omyjeme, vypeckujeme a rozkrojíme na polovinu. Rozkrojenou částí dolů pokládáme jednu vedle druhé na máslo s cukrem, dokud nezaplníme celé dno. V míse promícháme mouku, prášek do pečiva, skořici, sůl a muškátový oříšek. V jiné míse vyšleháme zbylé máslo s cukrem, poté přidáme vanilkový extrakt a také postupně zašleháme žloutky. Vmícháme suchou směs a nakonec také zakysanou smetanu. Těsto by mělo mít hustší konzistenci. Rovnoměrně ho rozprostřeme na připravené švestky. Pečeme na 180°C po dobu asi 60 minut, dokud není povrch zlatý a na zapáchnutou špejli se již nelepí žádné těsto. Necháme chvilku vychladnout a koláč poté převrátíme tak, aby švestky byly na povrchu.