

Švestkový koláč s tvarohem

Časová náročnost: 120 minut

Těsto

50 g	máslo
300 g	hladká mouka
60 g	krupicový cukr
1/2 kostky	droždí
100 ml	mléko
1 ks	vejce
trochu	sůl



Tvarohová náplň

250 g	měkký tvaroh
1 ks	vejce
100 g	krupicový cukr
2 ks	vanilkový cukr

Dále

cca 1/4 kg	švestky
------------	---------

Postup přípravy

Z teplého mléka, trochu cukru a z droždí si zaděláme kvásek. Necháme jej vzejít, poté přidáme zbylé suroviny na těsto a zpracujeme. Těsto dáme asi na hodinu kynout. Poté jej rozložíme do formy nebo na plech a necháme znovu asi půl hodiny v teple dovykynout. Na těsto natřeme tvarohovou náplň vzniklou smícháním uvedených surovin a poklademe vypeckovanými půlkami švestek. Pečeme v troubě předehřáté na 180°C po dobu zhruba 30 až 40 minut.