

## Tvarohový koláč s meruňkami



### Ingredience:

300 g polohrubé mouky  
80 g moučkového cukru  
50 ml oleje  
150 g měkkého tvarohu  
2 lžičce mléka  
1 vanilkový cukr  
špetka soli  
1 kypřicí prášek do pečiva

### Drobenka:

140 g polohrubé mouky  
1 vanilkový cukr  
100 g moučkového cukru  
100 g másla

### Dokončení:

meruňková marmeláda  
čerstvé meruňky

### Postup:

Ze všech surovin vypracujeme těsto. Je-li příliš tuhé, přidáme trochu mléka. Do druhého dne necháme v chladu odpočinout.

Vyválíme na pečicím papíře o velikosti plechu (38 x 26 cm) a přeneseme i s papírem na plech.

Na těsto nastříkáme cik-cak meruňkovou marmeládu. Poklademe nakrájenými meruňkami a posypeme drobenkou. Tu připravíme z másla, mouky, moučkového a vanilkového cukru.

Koláč pečeme ve středně vyhřáté troubě na 180 °C, asi 25 minut. Po upečení pocukrujeme.

## Meruňková buchta s rozinkami



### Ingredience:

400 g polohrubé mouky  
130 g moučkového cukru  
200 ml oleje  
4 vejce  
50 ml rumu  
100 ml mléka  
30 g rozinek  
1 vanilkový cukr  
1 kypřicí prášek do pečiva  
300 g čerstvých nebo kompotovaných meruněk

### Dokončení:

moučkový cukr

### Postup:

Vejce našleháme s oběma cukry do pěny. Přidáme olej, mléko, mouku smíchanou s kypřícím práškem, pokrájené rozinky předem namočené v rumu a nakrájené meruňky.

Promícháme a těsto rozetřeme na plech (38 x 26 cm) vyložený pečicím papírem.

Pečeme ve středně vyhřáté troubě na 180°C asi 20 minut.

Po vychladnutí buchtu pocukrujeme.

## Svatováclavský koláč



### Ingredience:

300 g polohrubé mouky  
80 g moučkového cukru  
80 g másla  
strouhaná kůra z ½ citronu  
3 žloutky  
špetka mletého muškátového oříšku  
špetka soli

### Kvásek:

120 ml mléka  
20 g čerstvého droždí  
10 g polohrubé mouky  
10 g moučkového cukru

### Náplň:

500 g měkkého tvarohu  
150 g moučkového cukru  
100 g mletého máku  
20 g jemného kukuřičného škrobu

### Drobenka:

120 g polohrubé mouky  
70 g másla  
40 g krupicového cukru

### Dokončení:

moučkový cukr  
800 g švestek  
40 g mletého máku

### Postup:

V teplém mléce rozmícháme droždí, cukr a mouku. Přikryté utěrkou a na teplém místě necháme vzejít kvásek.

Do mísy dáme mouku, cukr, rozpuštěné vlažné máslo, sůl, žloutky, muškátový oříšek, citronovou kůru a vykynutý kvásek. Vypracujeme hladké těsto. Necháme na teplém místě, přikryté utěrkou asi hodinu kynout.

Tvaroh promícháme s cukrem, škrobem a mákem.

Těsto vyválíme na plechu (38 x 26 cm) vyloženém pečicím papírem. Na těsto rozetřeme tvarohovou náplň. Na náplň poskládáme švestky těsně vedle sebe, řeznou stranou nahoru. Větší švestky pokrájíme. Posypeme mákem a drobenkou. Tu připravíme smícháním mouky, cukru a másla.

Ve středně vyhřáté troubě pečeme asi 45 minut na 170 °C.

Upečený koláč pocukrujeme.



<https://www.helencinopeceni.cz/>