Orechový koláč so slivkami

Recepty

Dezerty

Oslava

60 min

8

2.1

16

Budete potrebovať

Vajíčka	3
Kryštálový cukor	120 g
Maslo	110 g
Kyslá smotana	250 g
Mleté orechy	50 g
Mletá vanilka Vitana	1 ČL
Badián mletý Vitana	1/2 ČL

Prášok do pečiva	1 a 1/2 ČL
Hladká múka	210 g
Slivky	5 väčších
Vanilínový cukor Vitana	1 balenie
Škoricový cukor Vitana	1/2 balenia

Príprava receptu

Vajíčka vymiešame s kryštálovým cukrom.

Vlejeme roztopené maslo, kyslú smotanu a premiešame.

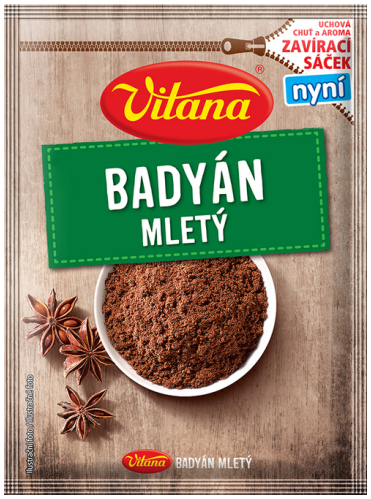
Pridáme orechy, vanilku, badián, prášok do pečiva a všetko premiešame.

Na záver vmiešame postupne múku a cesto rozotrieme do formy s priemerom 23 cm, ktorú vymastíme maslom a vysypeme múkou.

Slivky nakrájame na plátky. Pridáme vanilínový a škoricový cukor. Slivky potom rozložíme na povrch cesta.

Pečieme v rúre vyhriatej na 180 stupňov cca 50 minút.

Koláč necháme vychladnúť a pred podávaním posypeme práškovým cukrom.



Badián mletý

Škoricový cukor