

Švestkový koláč s bílým jogurtem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 8

- Bílý jogurt 200 ml
- Cukr krupice 100 g
- Vejce 2 ks
- Olej rostlinný 5 lžíce
- Hladká mouka 100 g
- Hrubá mouka 80 g
- Prášek do pečiva 0.5 balíček
- Vanilkový cukr 1 lžička
- Švestky 600 g
- Polohrubá mouka - na drobenku 60 g
- Moučkový cukr - na drobenku 50 g
- Máslo - na drobenku 50 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Bílý jogurt rozšleháme v míse s krupicovým cukrem, vejci a olejem, přidáme mouku prosátou s kypřicím práškem, vanilkový cukrem a vše lehce promícháme.

Těsto nalijeme na plech vyložený pečicím papírem a povrch uhladíme tak, aby těsto bylo na okrajích vyšší, poklademe je půlkami švestek (slupkami dolů), posypeme drobenkou (prosátou mouku promneme s cukrem a máslem) a upečeme ve středně vyhřáté troubě.