

Letní ovocný koláč

Některé recepty nepotřebují moc představování, abyste si dokázali představit, že budou skvělé. A tento je jedním z nich. Hodně šťavnatého ovoce, tak akorát jemného jogurtového těsta a křupavá ořechová posypka. To zní jako váš oblíbený letní recept.

Doba přípravy | 25 minut + pečení
Velikost formy | koláčová forma o průměru 24 cm
Recept je vegetariánský

INGREDIENCE

Ovoce

- 700 g čerstvého ovoce (váha po očištění) | dala jsem mix meruněk, nektarinek a broskví

Pistáciová posypka

- 65 g nesolených pistácií
- 40 g třtinového cukru
- ½ lžičky mleté skořice

Těsto

- 225 g bílého jogurtu (3,5 % tuku)
- 1 vejce
- 1 žloutek
- 37 g rostlinného oleje
- 100 g třtinového cukru
- 120 g hladké špaldové mouky
- 75 g dětské krupičky
- 9 g kypřicího prášku do pečiva
- špetka soli
- *rostlinný olej na vymazání a dětská krupička na vysypání*

POSTUP

1. Troubu předehřeju na 175 °C (horní a dolní ohřev). Koláčovou formu vymažu olejem a vysypu dětskou krupičkou.
2. Ovoce očistím a nakrájím na větší kousky nebo měsíčky, dám zatím stranou.
3. Suroviny na posypku nasypu do nožového mixéru a několika pulzy rozmixuju nahrubo. Dám také zatím stranou.
4. Ve větší míse ruční metlou promíchám všechny suroviny na těsto. Stačí, aby se ingredience spojily.
5. Přisypu ovoce a stěrkou spojím ovoce s těstem.
6. Přendám do formy, uhladím a posypu posypkou.
7. Koláč pečů přibližně 60–70 minut, dokud není povrch krásně zlatavý a špejle zapíchnutá do středu nevyjde bez syrového těsta.
8. Krájím po vychladnutí. Díky množství ovoce je šťavnatý, ale také trochu náročnější na krájení :).