Švestkový koláč s mákem a drobenkou z Jihočeského másla

2 hodiny náročnost ●●○○

Ingredience (10 porcí)

Drobenka:

- 100 g tmavého třtinového cukru
- 75 g polohrubé mouky
- 60 g studeného Jihočeského másla
- 100 g mandlových plátků

Těsto:

- 170 g Jihočeského másla
- 50 g cukru krupice
- 50 g moučkového cukru
- 1 lžička vanilkového extraktu
- 260 g hladké mouky
- 1/4 lžičky soli

Náplň:

- 800 g čerstvých očištěných a nakrájených švestek
- 1 hrnek vody
- 120 g cukru krupice
- 1 lžička vanilkové pasty
- 1/2 lžičky mleté skořice
- 100 g mletého máku

Návod na přípravu:

Nejprve si připravíme drobenku. Do mísy nasypeme třtinový cukr a polohrubou mouku, přidáme studené Jihočeské máslo a prsty zpracujeme. Vmícháme mandlové plátky a hotovou drobenku uložíme do lednice.

Troubu předehřejeme na 165 °C a formu o rozměrech 20 × 20 cm vyložíme pečicím papírem. V míse vyšleháme Jihočeské máslo s oběma druhy cukru a vanilkovým extraktem do krémové konzistence. Přisypeme hladkou mouku smíchanou se solí a vypracujeme hladké těsto. Přendáme ho do připravené formy a rovnoměrně rozprostřeme po celém dně. Vložíme do trouby a dáme péct na 15 minut.

Mezitím si připravíme švestkovo-makovou náplň. Nakrájené švestky vložíme do hrnce, zalijeme vodou a přivedeme k varu. Přidáme cukr a vanilkovou pastu a vaříme přibližně 30 minut, dokud se švestky nerozpadnou. Směs rozmixujeme a dále vaříme, až získáme hustší džemovou konzistenci. Poté vmícháme mletý mák a skořici a společně krátce povaříme, aby mák změkl a náplň zhoustla. Hotovou náplň rovnoměrně rozetřeme na předpečené těsto. Povrch posypeme připravenou mandlovou drobenkou a vložíme zpět do trouby vyhřáté na 165 °C. Pečeme přibližně 20–30 minut dozlatova.