# Recept na rychlý švestkový koláč se skořicovou drobenkou

https://varimesmarcelou.cz/sladke-peceni/recept-na-rychly-svestkovy-kolac-se-skoricovou-drobenkou.html

Švestky patří mezi moje nejoblíbenější ovoce. Se švestkami mám spojeno i několik humorných příběhů. Vzpomínám, jak mi v kabele do občanského průkazu natekla šťáva ze švestkového koláče. Tehdy na VB (dnes Policie) jsem se dost styděla za svůj průkaz totožnosti, který se sladkou šťávou slepil a byl k nepoužití. Policejní úřednice mi chlácholila: „Z toho si nic nedělejte, byla tady paní, která upekla králíka i s občankou.“

## Na přípravu švestkového koláče budeme potřebovat

- 400 g polohrubé mouky
- 225 g krupicového cukru
- 200 ml oleje
- 150 ml studené vody
- 3 celá vejce
- 2 čajové lžičky prášku do pečiva
- 1 čajová lžička vanilkové tresti
- 10 velkých opraných švestek
- 1 polévkovou lžíci krystalového cukru
- Špetku soli
- Misku na šlehání sněhu
- Formu o průměru 30 cm o výšce hrany minimálně 3 cm
- Máslo na vymazání formy
- Hrubá mouka na vysypání formy

## Na skořicovou drobenku si do misky připravíme

- 4 polévkové lžíce hrubé mouky
- 4 polévkové lžíce krupicového cukru
- 50 g studeného másla
- ½  čajové lžičky mleté skořice

## Postup přípravy švestkového koláče

Všechny uvedené suroviny si odvážíme, odměříme a připravíme. Mouku prosijeme přes síto společně s práškem do pečiva. Švestky vypeckujeme a každou rozdělíme na 8 částí.

Formu na pečení vymažeme a vysypeme.

Troubu zapneme na 180 °C.

V misce si připravíme skořicovou drobenku.

Máslo nakrájíme na menší kousky. Dbáme na to, aby bylo hodně studené. Špičkami prstů promneme všechny uvedené suroviny na drobenku tak, aby se nám vytvořily drobné hrudky.

**Hotovou drobenku dáme do ledničky.**

Tenhle koláč, za pomoci domácího robotu, je za 10 minut připravený k transportu do trouby.

Do mísy na těsto nasypeme cukr, přilijeme olej, přidáme tři žloutky a vanilkovou tresť. Zapneme robota na poloviční výkon. Za pár minut se nám ušlehá kompaktní hmota.

Nyní po lžících přidáváme vodu a po lžících mouku promíchanou s práškem do pečiva.

Ze tří bílků a špetky soli ušleháme pevný sníh.

Těsto máme umíchané. Robota vypneme.

Nyní do těsta ručně zapracujeme ušlehaný sníh. Stěrkou na těsto opatrně promícháváme obě hmoty, pěkně ode dna.

Těsto pomocí stěrky přelijeme do připravené formy.

Povrch uhladíme a poklademe kousky švestek, které jsme obalili v jedné vrchovaté lžíci krystalového cukru. Z ledničky vyndáme drobenku a rovnoměrně ji naneseme na koláč.

Formu s koláčem vložíme do vyhřáté trouby na 180 °C.

**Pečeme 40 – 45 minut.**

Stav upečení zkontrolujeme zapíchnutím špejle. Je-li po vpichu suchá, máme upečeno.

Koláč krásně voní a ještě lépe chutná.

Zkuste si ho upéct. Místo švestek můžete použít třeba ostružiny, broskve, třešně nebo kousky hrušek.