

## Koláč z křehkého těsta s broskvemi a malinami

Svěží koláč plný barev a vůní. Pokud Vás tlačí čas, sáhněte po hotovém křehkém těstě v obchodě. Chcete-li si užít přípravu koláče od samého začátku, připravte si těsto vlastní. Vůně másla spolu s letním ovocem Vám bude tou pravou odměnou.

-  **Příprava:** 30 minut  
**Chlazení:** 1 hodina  
**Pečení:** 40 minut

### Suroviny a postup:

Na domácí těsto si připravte:

- 150 g hladké mouky
- 20 g moučkového cukru
- 1 lžička soli
- 100 g studeného másla
- 1 žloutek
- 50 ml studené (nejlépe ledové) vody

Na ovocnou náplň budete potřebovat:

- 4 zralé broskve
- 1 hrst malin
- 1 lžíci škrobové moučky
- 3 lžíce cukru
- 1 lžičku vanilkového extraktu
- 3 lžíce plátků mandlí

1



Nejprve si připravte křehké těsto: v míse smíchejte mouku spolu s cukrem, solí a máslem. Prsty propojte všechny suroviny a vytvořte tak směs připomínající drobenku.

2



K těstu přidejte žloutek a vodu.

3



Dřevěnou vařečkou nebo stěrkou spojte všechny suroviny dohromady. V té chvíli, kdy těsto drží pohromadě, přicházejí na řadu Vaše ruce. Pokud těsto přepracujete, vytratí se ona křehkost, o kterou jde.

4



Vypracujte z těsta kouli, kterou dejte chladit do lednice minimálně na 1 hodinu. Při přípravě těsta je třeba pracovat rychle!

5



Mezitím máte čas na přípravu ovocné náplně: Omyté broskve nakrájejte na měsíčky a smíchejte je s cukrem, škrobovou moučkou a vanilkovým extraktem. Nakonec k broskvím přidejte také čerstvé maliny a celou směs odložte stranou.

6



Vychlazené těsto rozválejte na tenkou placku o průměru asi 30 cm.

7



Koláčovou formu o průměru 24 cm vymažte máslem a vyložte rozváleným těstem tak, aby okraje těsta přesahovaly přes okraj formy.

8



Připravenou směs ovoce rozprostřete na těsto a z přesahujícího těsta vytvořte okraj koláče. Tyto okraje potřete rozšlehaným vajíčkem.

9



Koláč posypejte plátkovými mandlemi a vložte jej do předehřáté trouby. Pečte na 160 °C asi 50 minut, dokud jeho okraje nebudou krásně zlatavé.

10



Koláč podávejte ještě teplý.