

ŠVESTKOVÝ KOLÁČ

TĚSTO:

- 300 g hladké mouky
- 50 g práškového sladidla [FAN TŘTINOVÝ CUKR se steviol-glykosidy](#)
- 200 g Hery
- 1 vejce
- 1 žloutek
- 1/2 prášku do pečiva

NÁPLŇ:

- švestky
- 100 g mletého máku
- 1 lžice práškového sladidla [FAN TŘTINOVÉHO CUKRU se steviol-glykosidy](#)

DROBENKA:

- 150 g polohrubé mouky
- 100 g másla nebo Hery
- 50 g práškového sladidla [FAN TŘTINOVÝ CUKR se steviol-glykosidy](#)
- špetka mleté skořice

POSTUP:

Těsto:

Z uvedených surovin zpracujeme těsto, vyválíme a přendáme na menší plech, vyložený pečícím papír. Poté posypeme mákem smíchaným s [FAN TŘTINOVÝM CUKREM](#). Navrch poklademe švestky.

Drobenka:

Sypké suroviny smícháme, přidáme máslo a promneme mezi prsty až vznikne drobenka. Posypeme s ní připravený koláč.

Pečeme v předem vyhřáté troubě na **180 °C asi 35-40 minut**, do růžova.

