

Jogurtový koláč s nektarinkami

250 g polohrubé mouky
125 g cukru krupice
1 vejce
1 kypřicí prášek do pečiva (12g)
250 ml jogurtu
125 g tvarohu z vaničky
2 lžičky směsi Voňavé pečení s vanilkou od Antonína
4 polévkové lžíce rozpuštěného másla
špetka soli
4 nektarinky nebo broskve
hrst plátkovaných mandlí

Nektarinky omyjeme a nakrájíme na srpečky. Mouku, cukr, vejce, prášek do pečiva, jogurt, tvaroh, vanilkové koření, rozpuštěné máslo a špetku soli vyšleháme vše metlou v hladké těsto. Hmotu nalijeme do kulaté dortové formy o průměru asi 25 cm, poklademe nakrájenými nektarinkami a posypeme plátky mandlí. Pečeme v předehřáté troubě 30 minut na 180 °C. Po vychladnutí vyjmeme koláč z formy a servírujeme každou porci se lžící zakysané smetany.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---