Pudinkový koláč s glazovanými meruňkami

Časová náročnost: 60 minut

Těsto

13 lžíce	hladká mouka
1 ks	prášek do pečiva
10 lžíce	krystalový cukr
2 ks	vanilkový cukr
11 lžíce	olej
1 hrnek	mléko
4 ks	vejce

Pudinková náplň

800 ml	mléko
3 lžíce	krystalový cukr
2 ks	vanilkový puding

Glazované meruňky

10 ks	zralé meruňky
50 g	máslo
150 ml	med
2 lžíce	tuzemák
1 lžíce	jemně nastrouhaná kůra z chemicky neošetřeného citronu

Postup přípravy

Nejprve si uděláme těsto: Hladkou mouku spolu s práškem do pečiva smícháme s krystalovým a vanilkovým cukrem. Přilijeme olej s mlékem a přidáme rozklepnutá vejce. Vše smícháme ve vláčné těsto a to nalijeme do tukem vymazané a hrubou moukou vysypané formy. Nyní si uděláme podle návodu hustý pudink a hotový jej přelijeme přes těsto. Jako poslední si připravíme glazované meruňky: Nejprve meruňky omyjeme a

vypeckujeme. Rozpuštěné máslo, tekutý med a tuzemák důkladně prošleháme v hlubší pánvi, přidáme citronovou kůru s půlkami meruněk a přivedeme k varu. Snížíme teplotu a necháme probublávat asi 5 minut. Poté glazované meruňky přendáme na pudinkovou náplň (která nám mezitím téměř ztuhla, aby se meruňky hned nepropadly) a dáme do trouby předehřáté na 180 °C. Pečeme zhruba 40 minut, necháme mírně vychladnout a můžeme podávat.