NajPečenie



# *Broskyňový koláč*

Základné osvedčené a vrele odporúčané piškótové cesto môžete urobiť s obmenami podľa vlastnej chuti a predstavivosti.. V recepte sú použité broskyne a lahodný pudingový krém.

## *Potrebujete:*

| | |
|---|---|
| **250 g** | Helia |
| **50 g** | Cera |
| **200 g** | múka polohrubá |
| **200 g** | cukor kryštálový |
| **1 ks** | smotana kyslá |
| **1 ks** | broskyňový kompót |
| **1/4 bal.** | kypriaci prášok do pečiva |
| **2 ks** | vanilínový cukor |
| **1 ks** | puding vanilkový |
| | cukrárenská poleva biela |
| | potravinárska farba červená |
| **5 ks** | vajcia |
| **450 g** | mlieko |
| **5 lyžica** | voda |

## *Postup:*

Príprava piškótového cesta:
Z 5 bielkov si vyšľaháme tuhý sneh a pridáme doň 100 g kryštálového cukru. V druhej miske si vyšľaháme žĺtka so zvyšným cukrom a do peny pridáme 5 lyžíc horúcej vody. Pridáme múku a prášok do pečiva a na záver vmiešame do cesta vyšľahaný sneh. Pečieme na 180 °C približne 40 minút.

Na upečené a vychladnuté cesto natrieme smotanu vymiešanú s vanilkovým cukrom a navrch poukladáme nakrájané plátky broskyne.

Príprava krému:
450 ml mlieka vymiešame s 3 lyžicami kryštálového cukru, balíčkom pudingu a uvaríme dohusta. Do horúceho pudingu pomaly vmiešavame celú Heliu. Za občasného premiešania necháme hmotu aspoň trochu vychladnúť a tento krém natrieme na vrstvu broskýň.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

| | |
|---|---|
| *Celkový čas prípravy:* | **15 min.** |
| *Čas pečenia:* | **40 min.** |
| *Teplota pečenia:* | **180 ˚C** |
| *Náročnosť prípravy:* | **ťažšie** |
| *Počet porcií:* | **-** |



**Príprava polevy:**
**Vo vodnom kúpeli roztopíme trošku Cery a cukrárenskú bielu polevu. Väčšou časťou polevy polejeme krém a do zvyšnej polevy pridáme trošku potravinovej farby a rôzne strakato koláč popolievame.**

Koláč necháme stuhnúť a podávame.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.