

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.



Potrebuje:

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	vanílinový cukor
1 ks	puding vanilkový
	cukrárenská poleva biela
	potravínárska 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 žltka 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.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	15 min.
<i>Čas pečenia:</i>	40 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-



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.