

NajPečenie



Fantastický broskyňovo-čučoriedkový koláč

Naozaj fantastický ovocný koláč od Sylvie :) s fotopostupom.

Potrebuje:

250 g	múka hladká
1 ks	vajcia
70 g	cukor práškový
1/2 bal.	vanilínový cukor
140 g	Palmarín
1 lyžička	kypriaci prášok do pečiva čučoriedkový kompót broskyňový kompót
100 g	mandle sekané piškóty detské
2 lyžica	smotana na šľahanie 33%
70 g	cukor práškový
30 g	Helia
1,5 bal.	krémový prášok Zlatý klas
750 ml	mlieko
3 lyžica	cukor kryštálový

Postup:



Z hladkej múky, cukru, vanilky, Palmarinu, kypriaceho prášku a vajca rýchlo vypracujeme krehké cesto, ktoré zabalíme do potravinárskej fólie a uložíme na pol hodiny do chladničky. 26 cm tortovú formu vymastíme maslom a vyložíme vyval'kaným cestom, pričom vytvoríme aj okraje asi do polovice formy.



Dno posypeme rozmrvenými piškótami.



Scedené a odkvapkané ovocie rozložíme na piškóty.



Z mlieka, Zlatého klasu a trochy kryštálového cukru uvaríme redší puding, ktorý vychladíme a navrstvíme na

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	30 min.
<i>Čas pečenia:</i>	25 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

ovocie. 70 g práškového cukru, 30 g masla, sladkú smotanu na miernom ohni miešame do rozpustenia a prisypeme mandle. Hmotu rozotrieme na puding.



Koláč vložíme do vyhriatej rúry na 180 stupňov a pečieme do zlatova asi 20-25 minút. Koláč vo forme necháme vychladnúť a až potom ho vyberieme z formy a nakrájame.