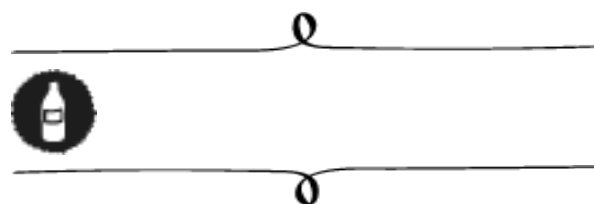


NajPečenie



Figový koláč

Chuť Balkánu, sladké figy vo výbornom koláčiku.
Vyskúšajte recept!



Potrebuje:

120 g	Palmarín
220 g	hladkej múky
75 g	Práškový cukor
1 štipka	soľ
2 g	žltok
1 troška	voda
150 g	sušených fíg
100 g	džem ríbelový
100 g	figového džemu
12 ks	figy čerstvé

Postup:

Zmiešame všetky suroviny na cesto okrem žltkov a vody. Maslo by malo byť zmäknuté. Vznikne sypké cesto. Ku nemu sa pridajú žltka a troška vody a vypracuje sa vláčne cesto.

Cesto sa rozdelí na dve časti, roztláčí sa na dve hrubšie placky, zabalí sa do fólie a nechá sa odpočinúť v chladničke 1 hodinu.

Cesto robievam v dvoch malých tortových formách. Keď sa vyberie cesto z chladničky, rozbalíte ho. Spodná fólia sa ponechá a zvrchu sa prikryje ďalšou fóliou. Medzi nimi sa vyval'ká na požadovanú veľkosť a hrúbku.

Jedna fólia sa stiahne a cesto sa vloží stranou nepokrytou fóliou do formy. Z hornej strany, ktorá je pokrytá fóliou sa dá cesto dobre pritlačiť ku stenám formy a hlavne upraviť v rohoch formy.

Horná fólia sa stiahne a cesto sa na okrajoch nožom zarovná, tak aby vznikol rovnomerný nižší okraj.

Celkový čas prípravy:	60 min.
Čas pečenia:	30 min.
Teplota pečenia:	170 °C
Náročnosť prípravy:	ťažšie
Počet porcií:	-

NajPečenie

Rúra sa zohreje na 170°C. Cesto sa popichá vidličkou a dá sa piecť na 20 minút. Potom sa potrie rozšľahaným žĺtkom a ešte sa 7 minút dopečie.

Kým sa cesto pečie pripravíme si figovú zmes, tak že sušené figy, ríbezl'ový džem a figový džem rozmixujeme v mixéri. Vznikne mierne tekutá zmes.

Po dopečení cesta, vytvorený korpus potrieme figovou zmesou a dekoratívne rozložíme na povrchu štvrt'ky čerstvých fig. Vložíme opäť do rúry a necháme trocha zapiecť asi 5-10 minút. Po vybratí ešte figy potrieme figovým džemom a posypeme jemne práškovým cukrom.