

NajPečenie



Lahodný ovocný koláč

Aj ľudia, ktorí obyčajne koláče nejedia, tomuto koláču proste neodolajú..



Potrebuje:

250 g	Palmarín
2 a 1/2 pohár 250 ml	múka polohrubá
2 pohár 250 ml	cukor kryštálový
4 lyžica	cukor práškový
1 ks	smotana na šľahanie 33%
2 ks	jogurt biely
1/2 ks	kypriaci prášok do pečiva
1 ks	vanílinový cukor
2 ks	želatina
5 ks	vajcia
130 ml	mlieko

Postup:

Príprava piškótového cesta:

Do misky oddelíme žĺtka a vymiešame s 2 pohármi jemného kryštálového cukru a Palmarinom na hladkú hmotu. Postupne pridávame múku s práškom do pečiva, mlieko (alebo ovocný džús) a nakoniec tuhý sneh vyšľahaný z bielkov. Cesto vylejeme na vymastený a hrubou múkou vysypaný plech. Pečieme v predhriatej rúre približne 25-30 minút pri 170 stupňoch. Skúsime špáradlom, či je dobre upečené.

Príprava plnky:

1 šľahačkovú smotanu vyšľaháme dotuha a primiešame 2 smotanové biele jogurty, 4 polievkové lyžice práškového cukru, 1 vanílinový cukor. Plnku nalejeme na vychladnuté cesto a poukladáme na ňu ovocie podľa chuti (najlepšie sú čerstvé voňavé jahody, ktoré pokrájame na polovičky, prípadne kiwi pokrájané na kolieska).

Ovocie zalejeme farebnou želatinou, ktorú si pripravíme podľa návodu na obale. Na veľký

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	20 min.
<i>Čas pečenia:</i>	25 - 30 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	170 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-

plech treba minimálne 2 balenia. Zmes necháme trošku vychladnúť a potom pomaly postupne nalejeme rovnomerne na ovocie. Necháme dobre vychladnúť a stuhnúť. Tip: V prípade, že nemáme želatínu, uvaríme si 500 ml vody, pridáme 1 vrecúško práškoveho džúsu (podľa použitého ovocia) a zlatý klas rozmiešaný v 1 dcl vody. Podľa chuti môžeme pridať cukor.