

NajPečenie



Lístkový koláč s vanilkovým krémom a ovocím

Letný ľahký ovocný koláčik.

Potrebujete:

	Lístkové cesto s Palmarinom
380 g	múka hladká špeciál
140 g	múka polohrubá
350 g	Palmarín
g	soľ
1 ks	žltok
7 g	ocot
180 g	voda
	Vanilkový krém
3,5 dl	mlieko
40 g	Krémový prášok
25 g	cukor vanilkový
60 g	cukor kryštálový
40 ml	rum
	Dohotovenie
	ovocie
20 g	Tortové želé
2 dl	voda
	citrónová šťava
30 g	kryštálový cukor

Postup:

Prípravíme si lístkové cesto s Palmarinom. Palmarin a malú časť hladkej múky premiešame a upravíme do tvaru kocky. Zvyšnú múku hladkú aj polohrubú, žltok, soľ, ocot a vodu vypracujeme na hladké nelepivé cesto, ktoré upravíme na doske do tvaru bochníka. Povrch posekáme nožom, aby sa uvoľnilo, prikryjeme vlhkou utierkou a necháme 15min. odležať. Po odležaní rozvalkáme do tvaru štvorca, rohy necháme tenšie. Do stredu položíme tukovú kocku a zabalíme. Rozvalkáme a preložíme na tri alebo štyri časti (zľava doprava, alebo do polovice). Prikryjeme vlhkou utierkou a necháme 15.min. odležať. Prekladanie opakujeme trikrát, čím sa vytvorí typické lístkovanie. Cesto necháme odležať najvhodnejšie do druhého dňa. Na prípravu koláča potrebujeme 250g lístkového cesta – koláčová forma s priemerom 24cm

Postup:

Lístkové cesto rozvalkáme a pomocou koláčovej formy vykrojíme kruh. Vložíme ho do formy, okraj potrieme bielkom a poukladáme

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	120 min.
<i>Čas pečenia:</i>	10 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	200 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

kolieska. Koláč popicháme vidličkou a pri teplote 200 °C upečieme do zlatohnedej farby.

Želé:

Vodu, cukor a tortové želé uvaríme, dochutíme citrónovou šťavou a zalejeme vychladené ovocie.



Postup vanilkový krém:

Z mlieka, cukru kryštálového, žĺtka, vanilínového cukru a krémového prášku uvaríme základný krém (puding).

Pridáme rum a ešte za tepla rozotrieme na upečený koláč.

Necháme čiastočne vychladnúť. Poukladáme očistené a nakrájané ovocie, vychladíme a zalejeme želatínou.