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	žĺtok
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	kryštalový cukor

Postup:

Pripravíme si lístkové cesto s Palmarinom. Palmarin a malú časť hladkej múky premiešame a upravíme do tvaru kocky. Zvyšnú múku hladkú aj polohrubú, žĺtok, 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 rozvaľkáme do tvaru štvorca, rohy necháme tenšie. Do stredu položíme tukovú kocku a zabalíme.
Rozvaľkáme a preložím na tri alebo štyri časti (zľava doprava, alebo do polovice). Prikryjeme vlhkou utierkou a necháme 15.min. odležať. Prekladanie opakujeme tri krát, 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 rozvaľkáme a pomocou koláčovej formy vykrojíme kruh. Vložíme ho do formy, okraj potrieme bielkom a poukladáme

.....

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

Celkový čas prípravy:	**120 min.**
Čas pečenia:	**10 min.**
Teplota pečenia:	**200 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

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.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.