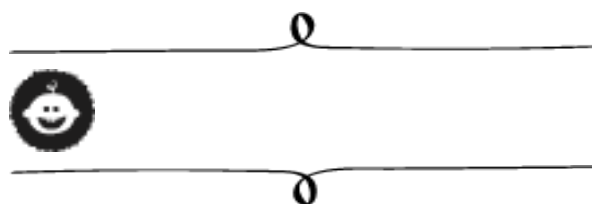


NajPečenie



Ovocný koláč s ricottou

Upečte si koláč s ovocím a ľahkou ricottou podľa vlastnej chuti...



Potrebuje:

3 lyžica	Palmarín
250 ml	múka polohrubá
180 ml	cukor kryštálový
2 lyžica	cukor práškový
5 ks	želatina plátková
500 ml	smotana na šľahanie 33%
1 ks	vanilínový cukor
6 g	kypriaci prášok do pečiva
200 ml	ovocný kompót rôzneho druhu
500 g	syr ricotta
250 g	jogurt ovocný
2 lyžica	kakao
5 ks	vajcia

Postup:

Príprava cesta: vyšľaháme si bielka na sneh, pridáme 180 ml kryštálového cukru, vanilínový cukor a šľaháme, kým sa cukor nerozpustí. Potom pridáme žltka a tiež ich dobre vyšľaháme. Prisypeme múku, prášok do pečiva, ale už len miešame cesto vareškou, nešľaháme. Nakoniec ešte primiešame kakao a 3 polievkové lyžice roztopeného Palmarinu. Cesto vylejeme na plech pokrytý papierom a pečieme pri 180°C asi 10 minút.

Príprava plnky: v 200 ml rozmixovaného kompótu (aj so šťavou) necháme pár minút napučať želatínu, potom zmes trošku nahrejeme na miernom ohni, kým sa roztopí. Následne ju necháme chvíľu vychladnúť.

Ricottu premiešame s jogurtom a pridáme vychladnutú želatínu. Nakoniec vmiešame vyšľahanú šľahačku.

Plnku natrieme na vychladnuté cesto a vhodne prizdobíme. Môžeme použiť rôzne varianty

NajPečenie

ovocia (kompótu a jogurtu).

<i>Celkový čas prípravy:</i>	20 min.
<i>Čas pečenia:</i>	10 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-
