NajPečenie



Peach pie /broskyňový koláč/

Poznáte tradičný americký koláč? Nie? Ale chceli by ste sa ho naučiť? Pripravte ho podľa tohto receptu s fotopostupom.

Potrebujete:

cest

250 g	tuk/1/2 živočíšny+1/2 rastlinný/
1 štipka	soľ
1 lyžica	kryštalový cukor
120 pohár 250 ml	studená voda
350 g	múka hladká
1/2 g	prášok do pečiva

plnka

1 kg	Broskyne
100 g	Cukru
50 g	múka hladká
1 lyžička	škorica
1/2 lyžička	muškátový oriešok
30 pohár 250 ml	citrónová šťava
20 g	maslo

poleva

Postup:



Suroviny na cesto poriadne vychladíme.



Cesto dáme na 1 hodinu do chladničky.



Broskyne nakrájame na mesiačiky, zmiešame s citrónovou šťavou, prebytočnú šťavu zlejeme. Zmiešame s ostatnými surovinami na plnku. Z cesta vyváľkame 2 kruhy. Jeden dáme do tortovej formy, dáme plnku a prikryjeme druhým kruhom. Povrch torty potrieme rozšľahaným vajíčkom. Vrchný kruh narežeme v štyroch miestach.



Pečieme 10 minút na 220°C, potom dopečieme /asi 35 minút/ na 175°C.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

1 ks vajíčko na natieranie

Celkový čas prípravy:	**-**
Čas pečenia:	**-**
Teplota pečenia:	**-**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.