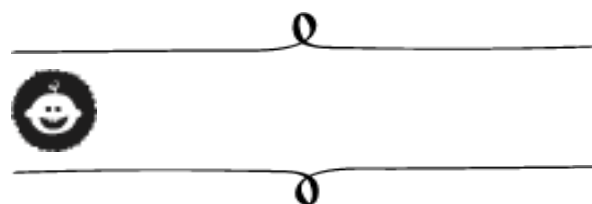




Piškótová omeleta s tvarohovou penou a ovocím

Základnú omeletu môžete použiť s rôznymi obmenami ovocia či krému.



Potrebuje:

smotan
a

20 g	Palmarín
40 g	múka hrubá
30 g	cukor kryštálový
100 g	tvaroh - pasírovaný
20 g	vanilínový cukor
1/2 ks	mletý cukrový melón
1 ks	mango
2 ks	jablká
1 ks	mandarínka
30 g	hrozienka
1 ks	citrón
2 ks	vajcia
1 lyžica	voda
1 lyžica	med
100 ml	smotana na šľahanie 33%

Postup:

Príprava piškótového korpusu: vajcia a kryštálový cukor vyšľaháme do peny, pridáme lyžicu vody a nakoniec zľahka primiešame preosiatu múku a rozpustený Palmarín. Cesto rozdelíme na dve časti a vylejeme na pripravený plech s papierom. Pri teplote 200 - 220 °C upečieme do svetlohnedej farby.

Príprava tvarohovej peny: 100 g smotany vyšľaháme s 20 g vanilínového cukru, pridáme tvaroh a vyšľaháme penu.

Príprava ovocného šalátu: všetko ovocie očistíme a nakrájame na malé kúsky, dochutíme citrónovou šťavou, medom a hrozičkami. Necháme vychladnúť.

Na opečenú a vychladenú omeletu nastriekame pomocou cukrárenského vrečka tvarohovú penu. Podávame spolu s ovocným šalátom posypané práškovým cukrom a vhodne dozdobené.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	15 min.
<i>Čas pečenia:</i>	5 - 7 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-
