

Dezert Suzette

Kategorie: Zákusky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Tatiana Kicošová

Suroviny

7 vajec, šťava z 0,5 citróna
200 g jemného kryštálového cukru
180 g polohrubej múky
marhuľový lekvár
1 škatuľa detských piškót
150 g posekaných orechov
150 g hrozienok, 2 dl rumu
1 litrová konzerva marhuľového kompótu aj so šťavou
5 vajec, 200 g cukru, 300 g masla

Postup

Žĺtky vymiešame s kryštálovým cukrom dopenista. Pridáme citrónovú šťavu, vyšľahaný tuhý sneh z bielkov a po častiach polohrubú múku. Spolu zľahka premiešame. Cesto na vymastenom plechu upečieme vo vyhriatej rúre. Po upečení a vychladnutí potrieme cesto marhuľovým lekvárom. Rovnomerne rozotrieme plnku, potrieme krémom a vrch koláča ozdobíme čokoládovou polevou.

Plnka: Konzervu marhuľového kompótu aj so šťavou zmiešame s detskými piškótami, posekanými orechmi, hrozienkami a rumom. Všetko spolu zmiešame a necháme v chladničke odležať.

Krém: Celé vajcia s cukrom šľaháme nad parou do zhutnutia. Po vychladnutí ich primiešame po lyžiciach do vymiešaného masla.