

Broskvovo-čokoládový koláč

Kategorie: Koláče

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Maruš



Suroviny

Těsto:

200 g moučkového cukru

1 bal Vanilinového cukru Dr.Oetker

4 vejce

125 g másla nebo Hery

300 g polohrubé mouky

0,5 bal Kypřicího prášku do pečiva Dr.Oetker

podle potřeby 2-3 PL mléka

Na ozdobu:

1 kompot broskví (0,7 l)

2 bal Polevy tmavé Dr.Oetker

Postup

1. Žloutky smícháme s cukrem a vanilinovým cukrem do pěny. Postupně přidáme změkklé máslo a lehce vmícháme mouku prosátou s kypřicím práškem. Z bílků ušleháme tuhý sníh, který zlehka a opatrně zapracujeme do těsta. Pokud je těsto příliš husté, přidáme 2-3 PL mléka. Těsto vylijeme na vymaštěný a moukou vysypaný plech.

2. Na těsto poklademe odkapané, na plátky nakrájené broskve. Dáme péct:

Doba pečení cca 20 min. při teplotě 170-180CC

3. Po upečení necháme vychladnout. Vychladlý koláč ozdobíme polevou rozeřátou podle návodu ve vodní lázni (tvoříme tvary mince mezi plátky broskví), necháme polevu ztuhnout a pak koláč nakrájíme na kostky.

Poznámka

TIP: Polevu zdobíme až po upečení` z důvodu, aby při pečení nezešedla. Polevu můžeme též zaměnit 150 g rozeřátého nugátu - postup stejný jako u polevy.