

Letní mls

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

vejce - Piškot:

3-4 lžíce horké vody

125 g moučkového cukru

1 balíček vanilkového cukru

75 g hladké mouky

50 g solamylu

špetka prášku do pečiva

Poleva:

jakékoli sezonní ovoce (jahody

meruňky

rybíz

maliny

popřípadě i kompotované)

2 vanilkové pudinky

4 dcl vody

4 dcl sirupu (jablečný

mandarinkový..)

Postup

Postup přípravy: Nejdříve si upečeme piškot. Můžete použít svůj recept na piškot - tenhle mám však ráda, protože je pěkně nadýchaný. 4 vejce a horkou vodu šleháme šlehačem do pěny 1 minutu při nejvyšší rychlosti a postupně přidáváme cukr a vanilkový cukr. 3 minuty šleháme a nakonec pomalu přisypáváme mouku, solamyl a prášek do pečiva. Teď už šleháme pomalu. Těsto rozetřeme asi do 1 cm vrstvy na vymaštěný a vysypaný plech a ihned vložíme do předehřáté trouby: elektrická 200-225 °C, plynová 3-5 stupeň. Pečeme 10-15 minut a nepropichujeme, aby piškot neklesl. Po upečení necháme zchladnout.

Až je piškot chladný, poklademe ho nakrájeným ovocem (množství zaleží na nás) a do hrnce nalijeme vodu, sirup a pudinky a na mírném ohni vaříme, dokud hmota nezačne houstnout a průhlednět. Ještě horkou hmotu nalijeme rovnoměrně na piškot s ovocem, uhladíme a necháme vychladnout. Nejlepší jsou jahody a rybíz nebo také kompotované broskve. Sirup se může použít jakýkoliv, ale nejlepší je jablečný, protože je průhledný a ovoce je pak lépe vidět. Pudink dávám vanilkový - s ovocným jsem to ještě nezkoušela, ale myslím, že se tím nemůže nic pokazit.

Buchta je velmi lehká a v létě osvěžující.