

Valentinsky koláč

Prísady:

Na cesto:

- 250 g hladkej múky
- 125 g masla
- 50 g práškového cukru
- 2 čl mletej škorice
- 1 čl soli

1/2 bal. Kypriaceho prášku
do pečiva Dr. Oetker

- 35 g mandľovej múky
- 2 vajcia

Na plnku:

- 250 g mrazeného ovocia - lesná zmes
- 1 balík Zlatého klasu Original Dr. Oetker
- 4 PL hnedého cukru
- 1 balík Citronovej kôry Dr. Oetker

Ďalšie budeme potrebovať:

- 1 vajíčko na potretie cesta
- 1 PL hnedého cukru



Postup

Na prípravu cesta v miske zmiešame všetky prísady a rukou vypracujeme cesto. Cesto zabalíme do potravinárskej fólie a necháme v chladničke odpočívať asi 2 hodiny. Medzitým si v hrnci zohrejeme mrazené ovocie spolu s cukrom. V hrnčeku si rozmiešame Zlatý klas s trochou vody a vylejeme do hrnca k ovociu. Miešame kým začne zmes hustnúť potom ihneď odstavíme, prelejeme do misky a necháme vychladnúť.

Cesto rozdelíme na väčšiu a menšiu časť. Väčšiu rozváľkame a dáme do formy na pečenie (ideálne s vyberateľným dnom). Potom pridáme ovocnú zmes, posypeme ešte citrónovou kôrou a na vrch poukladáme srdiečka, ktoré sme si povykrajovali z druhej časti cesta.

Potrieme vajíčkom, posypeme cukrom a pečieme asi 20 min na 170°C

