



Čerešňové pité

Čerešňový koláč inšpirovaný anglickým „cherry pie“, s náplňou zo Zlatého klasu Dr. Oetker, vytvorila pani Natália, výherkyňa súťaže Pečenie spája generácie

asi 12 porcií



jednoduchá príprava

do 30 minút



Prísady::

Na cesto:

200 g múka hladká
75 g cukor
0,5 balenia Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker
100 g maslo zmäknuté
1 ks vajce

Na náplň:

1 kg čerešne odkôstkované
2 PL voda
50 g cukor
1 balíček Zlatý klas Originál Dr. Oetker (à 40 g)

Okrem toho potrebujeme:

tortová forma (Ø 26 cm)
formička na vykrajovanie (ľubovoľný tvar)

- 1 V mise zmiešame múku s cukrom a kypriacim práškom. Pridáme maslo a vajce a ručne vypracujeme na hladké cesto. $\frac{3}{4}$ cesta pomocou váľky vyvalkáme na plát, z ktorého vykrojíme kruh s priemerom 26 cm a vyložíme ním dno vymastenej a múkou vysypanej formy. Zvyšok cesta odložíme nabok.
- 2 Čerešne vložíme do hrnca, pridáme vodu, cukor, Zlatý klas a za stáleho miešania privedieme do varu. Povaríme asi minútu a ovocnú zmes nalejeme na korpus a uhladíme. Zo zvyšného cesta vykrojíme pomocou formičiek ľubovoľné tvary a pité ním ozdobíme. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 180 °C

Teplovzdušná rúra: 160 °C

Doba pečenia: asi 30 minút

- 3 Pité necháme vychladnúť.





Tip:

- Namiesto koláč môžeme použiť aj čerešňový kompót či zmrazené čerešne. Šťavou z kompótu nahradíme vodu do náplne.
- Koláč bude výborne chutiť aj s višňami. Vyskúšajte!
- Ak chceme upiecť koláč na plech s rozmermi 30 x 40 cm, je potrebné množstvo surovín zdvojnásobiť.

