



Francúzsky jahodový koláč

Oh lala!

asi 12 porcií



jednoduchá príprava

do 30 minút



- 1 Na prípravu cesta zmiešame vareškou vajíčka s maslom a citrónovou kôrou, pridáme sypkú zmes na bábovku a spracujeme na hladké cesto. Na pomúčenej pracovnej ploche vyvalkáme cesto na veľkosť formy a vložíme ho do vymastenej koláčovej formy. Dáme do predhriatej rúry piecť.

Elektrická rúra: 170 °C

Teplovzdušná rúra: 150 °C

Doba pečenia: asi 20 minút

- 2 Na prípravu náplne vyšľaháme puding Crème Olé so smotanou na šľahanie a cukrom elektrickým ručným šľahačom dotuha. Náplň rozotrieme na vychladnutý korpus.
- 3 Na ozdobenie umyjeme jahody, nakrájame na kúsky alebo plátky a rozložíme ich na koláč. Tortové želé pripravíme s vodou a cukrom podľa návodu na obale. Želé necháme trochu vychladnúť a nalejeme na jahody. Koláč vložíme na 1 hodinu do chladničky, aby dostatočne stuhol.

Prísady::

Na cesto:

1 ks vajce
300 g maslo
citrónová kôra strúhaná (z 1 citróna)
1 balenie Bábovky Dr. Oetker

Na náplň:

1 balíček Crème Olé aróma vanilka Dr. Oetker
3 zarovnané PL cukor práškový
300 ml smotana na šľahanie (33%)

Na ozdobenie:

300 g jahody čerstvé
1 balíček Tortové želé červené Dr. Oetker
250 ml voda
2 - 3 PL cukor

Ešte potrebujeme:

koláčová forma (Ø 27 cm)

