



# Koláč s kardamómom a figami

Zaujímavá chuťová kompozícia s lahodným krémom z Premium Zlatého klasu s prírodnou vanilkou Dr. Oetker. Recept pripravila foodbloggerka Red Velvet Cooking.

asi 12 porcií



jednoduchá príprava



up to 35 Min.



- 1 Na prípravu krému uvaríme Zlatý klas s mliekom a cukrom podľa návodu na obale a za občasného miešania necháme vychladnúť. Potom do neho zašľaháme tvaroh a citrónovú kôru elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni dohľadka.
- 2 Na prípravu cesta v mise vyšľaháme vajce s cukrom a pastou elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni do peny. Pridáme mlieko, múku zmiešanú s kypriacim práškom a kardamómom a elektrickým ručným šľahačom na strednom stupni vyšľaháme dohľadka. Cesto nanesieme do vymastenej a múkou vysypanej formy a uhladíme.

**Elektrická rúra: 180 °C**

**Teplovzdušná rúra: 160 °C**

**Doba pečenia: asi 30 Minút**

- 3 Koláč necháme vychladnúť. Potom odstránime formu a pozdĺžne ho prekrájime.

## Prísady:

### Na krém:

20 g Premium Zlatý klas s prírodnou vanilkou Dr. Oetker  
250 ml mlieko  
50 g cukor  
250 g tvaroh polotučný  
1 balíček Finesse citrónová kôra strúhaná Dr. Oetker

### Na cesto:

1 vajce  
120 g cukor  
1 KL Vanilková pasta Dr. Oetker  
110 ml mlieko  
140 g múka hladká  
0,5 balíčky Kypriaci prášok do pečiva s vínny kameňom Dr. Oetker  
kardamóm

### Na ozdobenie:

4 figy čerstvé

### Ešte potrebujeme:

tortová forma (Ø 20 cm)  
elektrický ručný šľahač





- 4 Polovicu krému nanesieme na spodný diel korpusu a priložíme vrchným dielom. Zvyšným krémom potrieme povrch a strany torty a odložíme stuhnúť do chladničky asi na hodinu.
- 5 Na ozdobenie očistíme figy a nakrájame ich na štvrtiny. Figy poukladáme na povrch koláča.

