



Mandľovo-ovocný koláč s vanilkovým krémom

Spojenie ovocnej chuti s jemným vanilkovým krémom z Premium Zlatého klasu s prírodnou vanilkou Dr. Oetker. Recept vytvorila foodbloggerka Beautyfood.

asi 12 porcií



jednoduchá príprava

● up to 45 Min.



- 1 Cesto nanesieme na dno a okraje vymastenej a múkou vysypanej formy.
- 2 Na prípravu náplne v mise vyšľaháme elektrickým ručným šľahačom na strednom stupni vajcia s cukrom, maslom, soľou, extraktom a arómou dohľadka. Pridáme mandle a krátko vyšľaháme. Náplň nanesieme na cesto a rovnomerne rozotrieme. Na povrch naukladáme na plátky nakrájané a očistené hrušky a jablká. Do stredu poukladáme černice. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 180 °C
Teplovzdušná rúra: 160 °C
Doba pečenia: asi 50 Minút

- 3 Koláč necháme vychladnúť.
- 4 Na prípravu krému uvaríme Zlatý klas s mliekom a cukrom podľa návodu na obale a ešte teplý podávame s koláčom.

Prísady:

Na cesto:

1 balenie cesto lístkové

Na náplň:

4 vajce
100 g cukor
80 g maslo rozpustené
0,5 KL soľ
1 KL Extrakt Bourbon vanilka
Madagascar Dr. Oetker
1 KL Aróma mandľová Dr. Oetker
230 g mandle jemne mleté
2 hrušky
2 ks jablká
125 g černice

Na krém:

1 balíček Premium Zlatý klas s
prírodnou vanilkou Dr. Oetker
500 ml mlieko
1 zarovnaná PL cukor

Ešte potrebujeme:

forma na koláč (Ø 31 cm)
elektrický ručný šľahač

