



Metrový koláč

Osvedčená klasika, pripravená na tri spôsoby zo Zlatého klasu Dr. Oetker. Autorkou receptu je pani Alenka, výherkyňa súťaže Pečenie spája generácie.

asi 30 porcií  stredná obťažnosť   do 90 minút



- 1 Na prípravu cesta v mise vyšľaháme bielky elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni dotuha. V inej mise vyšľaháme žĺtky s cukrom do peny, ku ktorej potom pridáme vodu, olej, kôru a múku zmiešanú s kypriacim práškom a vymiešame dohľadka. Nakoniec zľahka vmiešame sneh z bielkov. Polovicu cesta naniesieme do formy vyloženej papierom na pečenie. Do zvyšného cesta vmiešame kakao a naniesieme do druhej formy vyloženej papierom na pečenie. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 180 °C

Teplovzdušná rúra: 160 °C

Doba pečenia: asi 30 minút

- 2 Korpusy necháme vychladnúť.
- 3 Krém uvaríme z 1 a ½ balíčka Zlatého klasu so 600 ml mlieka, vanilkovým cukrom a cukrom podľa návodu na obale. V mise vyšľaháme maslo s práškovým cukrom elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni dohľadka. Postupne pridávame vychladnutý Zlatý klas a vyšľaháme dohľadka. Náplň rozdělíme na 3 časti a do jednej vmiešame vidličkou roztláčené banány, do druhej kokos a arómu a do tretej najemno pomleté orechy.

Prísady::

Na cesto:

5 ks bielok
5 ks žĺtok
280 g cukor
100 ml voda teplá
100 ml olej
1 balíček Finesse citrónová kôra strúhaná Dr. Oetker
300 g múka hladká
1 balíček Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker
2 zarovnané PL Holandské kakao Dr. Oetker

Na náplň:

1,5 balenia Zlatý klas Originál Dr. Oetker (à 40 g)
600 ml mlieko
2 balíčky Vanilkový cukor Dr. Oetker
5 zarovnaných PL cukor
300 g maslo zmäknuté
100 g cukor práškový
2 ks banán
50 g kokos strúhaný
1 KL Aróma rumová Dr. Oetker
50 g orechy mleté

Na polevu a ozdobenie:

2 balíčky Poleva mliečna Dr. Oetker
kokos strúhaný
orechy mleté
1 ks banán menší nakrájaný na plátky

Okrem toho potrebujeme:

elektrický ručný šľahač
forma srnčí chrbát (30 x 11 cm)
papier na pečenie





- 4 Korpusy vyklopíme z foriem, stiahneme papier na pečenie a nakrájame na plátky hrubé asi 1 cm. Prvým krémom natrieme tretinu plátkov (asi 10 ks tmavých a 10 ks svetlých), pričom ich lepíme k sebe vždy striedavo tmavý a svetlý. Zvyšným krémom potrieme vrch a boky koláča. Rovnako postupujeme aj s druhým a tretím krémom. Nakoniec všetky tri koláče dáme do chladničky aspoň na 2 hodiny stuhnúť.
- 5 Polevy rozpustíme podľa návodu na obale a koláče polejeme. Kým je poleva mäkká ozdobíme koláč s banánovým krémom plátkami banánov, kokosový strúhaným kokosom a orechový mletými orechmi. Polevu necháme stuhnúť.
- 6 Metrový koláč krájame ostrým a horúcim nožom na rezy v 45° uhle, aby sa v reze vytvoril typický pruhovaný vzor.

Tip:

- Pre intenzívnejšiu kokosovú arómu môžeme mletý kokos zľahka opražiť na suchej panvici.

