



Mramorový zákusok a marhuľami

Klasické dvojfarebné rezy s marhuľami a krémom zo Zlatého klasu Dr. Oetker. Ideálne k nedeľnému čaju

12 porcií



stredná obťažnosť

do 90 minút



- 1 Na cesto v mise vyšľaháme bielky so štipkou soli elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni dotuha.
- 2 V inej mise vyšľaháme tuk s cukrom do peny a po jednom pridávame žĺtky izbovej teploty a krátko zašľaháme. Do zmesi vareškou primiešame múku zmiešanú s kypriacim práškom a opatrne, po častiach, zamiešame vyšľahaný sneh z bielkov.
- 3 Hlboký plech vymastíme kúskom masla a vysypeme polohrubou múkou. Marhuľové kompóty scedíme a šťavu zachytíme.
- 4 Polovicu hotového cesta rozotrieme na plech stierkou a uhladíme. Do druhej polovice cesta pridáme 5 PL šťavy z kompótu a kakao, dôkladne premiešame a natrieme na svetlé cesto a opäť uhladíme stierkou. Marhule poukladáme na cesto reznou stranou hore.
- 5 Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 180 °C

Teplovzdušná rúra: 160 °C

Doba pečenia: asi 20 minút

Prísady::

Na cesto:

- 6 ks bielok
- soľ
- 350 g tuk na pečenie zmäknutý
- 250 g cukor práškový
- 6 ks žĺtok
- 400 g múka polohrubá
- 1 balíček Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker
- 2 poháre marhule zavárané
- 5 PL šťava z kompótu
- 3 PL Holandské kakao Dr. Oetker

Na krém:

- 500 ml šťava z kompótu
- 1 balíček Zlatý klas Originál Dr. Oetker (à 40 g)
- 150 g cukor práškový
- 250 g maslo zmäknuté

Na polevu a ozdobenie:

- 2 balenia Poleva tmavá Dr. Oetker

Okrem toho potrebujeme:

- elektrický ručný šľahač
- plech na pečenie s vyšším okrajom (30 x 40 cm)
- 20 g maslo na vymastenie formy
- 30 g múka polohrubá na vysypanie formy





- 6 Cesto necháme vychladnúť pri izbovej teplote cca 30 minút.
- 7 Zo Zlatého klasu a 500 ml kompótovej šťavy (ak je potrebné, šťavu doplníme do 500 ml vodou) uvaríme krém a necháme za občasného premiešania vychladnúť. V mise vyšľaháme maslo s práškovým cukrom elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni dohladka. Vychladnutý krém šľahačom na najnižších otáčkach prešľaháme a postupne pridávame do maslovej zmesi a šľaháme dohladka. Krém opatrne natrieme na upečený koláč a uhladíme.
- 8 Polevu pripravíme podľa návodu na obale. Koláč polejeme polevou a necháme schladieť v chladničke 1 hodinu alebo cez noc. Hotový koláč krájame teplým nožom na rezy a podávame.

Tip:

- Namiesto polevy môžeme použiť nahrubo nastrúhanú čokoládu.

