






Trasené Olé trojfarebné višňové rezy

oblíbená kombinácia a rýchla príprava

asi 24 ks    jednoduchá príprava do 40 minút



Prísady:

Na cesto:

3 vajce
120 g cukor
1 balíček Vanilínový cukor Dr. Oetker
150 g múka polohrubá
0,5 balíčky Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker Dr. Oetker

Na náplň:

680 g kompót višňový bez kôstok (hmotnosť po odkvapkaní)
250 ml smotana na šľahanie (33%)
1 balíček Crème Olé aróma čokoláda Dr. Oetker Dr. Oetker
1 balíček Smeta-fix Dr. Oetker Dr. Oetker

Na ozdobenie:

1 balíček Šľahačka v prášku Dr. Oetker Dr. Oetker
150 ml mlieko polotučné studené
50 g čokoláda horká strúhaná

Ešte potrebujeme:

plech na pečenie (30 x 40 cm)
uzatvárateľná nádoba (objem asi 3l)
elektrický ručný šľahač

- 1 Na prípravu cesta vyšľaháme vajcia s cukrom a vanilínovým cukrom elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni do peny. Pridáme múku zmiešanú s kypriacim práškom a vareškou ručne vypracujeme dohladka. Cesto rozotrieme na vymastený a múkou vysypaný plech. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 190 °C

Teplovzdušná rúra: 170 °C

Doba pečenia: asi 12 Minút

- 2 Korpus necháme na plechu vychladnúť.
- 3 Na prípravu náplne vlejeme do uzatvárateľnej nádoby kompót aj so šľavou a smotanu. Pridáme Crème Olé a Smeta-fix. Nádobu pevne uzavrieme vekom. Niekoľkokrát intenzívne zatrasíme (celkovo 15-30 sekúnd) tak, aby boli všetky prísady dobre premiešané. Všetko ešte dôkladne premiešame metličkou alebo vareškou tak, aby sme suché prísady odstránili z okraja nádoby a vmiešali do náplne. Náplňou potrieme vychladnutý korpus. Šľahačku pripravíme s mliekom podľa návodu na obale a opatrne ju rozotrieme na náplň. Ozdobíme strúhanou čokoládou. Odložíme asi na 1-2 hodiny do chladničky.

