



Trasené rezy s ovocím

jednoducho s Crème Olé

asi 8 ks



jednoduchá príprava

do 30 minút



- 1 Na cesto zmiešame múku s kypriacim práškom, pridáme cukor, vanilínový cukor, mlieko, olej a vajcia. Ručne vymiešame hladké cesto.
- 2 Nalejeme na plech 30x 40cm, vymastený a vysypaný hrubou múkou a pečieme.

Elektrická rúra: 200 °C
Teplovzdušná rúra: 180 °C
Doba pečenia: asi 12 minút

- 3 Do uzatvárateľnej nádoby nalejeme kompót so šťavou, prilejeme šľahačkovú smotanu a pridáme Crème Olé a Smetafix. Nádobu trasieme pokiaľ sa suroviny nespoja do krému. Krémom natrieme vychladnutý korpus, natrieme šľahačkou pripravenou podľa návodu a ozdobíme rozpustenou čokoládou.

Prísady::

Na cesto:

1,5 hrnčeky múka polohrubá
1 balíček Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker
1 hrnček cukor krupicový
1 balíček Vanilínový cukor Dr. Oetker
1 hrnček mlieko
1 hrnček olej
0,03 ks vajce

Na krém:

750 g kompót broskyňový alebo marhuľový
200 - 250 ml smotana na šľahanie (33%)
1 balíček Crème Olé aróma vanilka Dr. Oetker
1 balíček Smeta-fix Dr. Oetker

Na ozdobenie:

1 balíček Šľahačka v prášku Dr. Oetker
1 balenie Poleva tmavá Dr. Oetker

