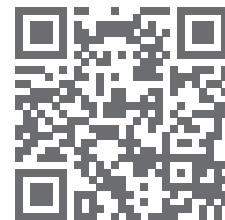


KREHKÝ KOLÁČ S LEMON CURD



OD COOLINARI.SK, NAPÍŠALA MIŽU

Na prípravu krehkého koláča s lemon curd budete potrebovať:

350 g hladkej múky, ½ lyžičky soli, 150 g krupicového cukru, 250 g studeného masla, 1 čajovú lyžičku vanilkového extraktu, 2 vajcia

Na náplň budete potrebovať:

passion fruit lemon curd, 250 ml 33% smotany

Na pusinky:

4 veľké bielky, 225 g krupicového cukru

A TAKTO NA TO:

V kuchynskom robote rozmixujte múku, soľ a cukor. Pridajte studené maslo a mixujte, kým je zmes drobivá ako na cestoviny. Pridajte vanilkový extrakt a vajcia jedno po druhom. Mixér vždy zapnite iba na pár sekúnd. Cesto preložte na jemne pomúčenú dosku, vytvarujte placku, zabaľte do potravinovej fólie a nechajte v mrazničke 30 minút.

Rúru predhrejte na 190 stupňov. Cesto vyberte z mrazničky, chvíľku ohrejte v rukách a rozbaľte. Vložte ho medzi dva kusy papiera na pečenie, jemne pomúčte a rozvalkajte. Keď je dostatočne veľké, preložte ho na plech na pečenie, prstami uhladte a valčekom zarovnajte, odstráňte prebytočné cesto.

Cesto prepichnete vidličkou, aby ste zabránili nafukovaniu. Vyložte papierom na pečenie a posypte fazuľou. Pečte 45 minút. Po 35 minútach odstráňte z cesta papier s fazuľou, aby sa cesto rovnomerne dopieklo. Nechajte ho pri izbovej teplote vychladnúť.

Medzitým si pripravte náplň. V mise rozšľahajte smotanu. Do druhej misky dajte passion fruit lemon curd a po lyžiciach postupne vareškou, alebo stierkou primiešavajte vyšľahanú smotanu. Rozotrite citrónový krém na korpus.

Bielka šľahajte elektrickým šľahačom vo vodnom kúpeli. Postupne pridávajte cukor a šľahajte, kým sa cukor úplne nerozpustí niekoľko minút. Bielka musia byť tuhé a držať tvar. Naplňte nimi vrecúško so zdobiacou špičkou a nastriekajte na koláč. Horákom snehové pusinky opatrne opáľte.

