



coolinari
FOOD BLOG & CAKES

Koláč s lesným ovocím

Na koláč s lesným ovocím budete potrebovať (priemer 20 cm):

2 veľké vajcia L, 60 g kryštálového cukru, 20 g slnečnicového oleja, 70 g polohrubej múky, 1/4 čajovej lyžičky sódy bikarbóny, štipku soli, 130 g čerstvého ovocia (jahody, maliny, čučoriedky)

Na ovocný rozvar budete potrebovať:

280 g mrazeného ovocia (jahody, maliny, čučoriedky), 60 g kryštálového cukru, 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy, 5 g práškovej želatíny

Na ovocný krém budete potrebovať:

250 g mascarpone, 150 g 33% šľahačky, 40 g práškového cukru

čerstvé ovocie na dozdobenie

A TAKTO NA TO:

Upečte piškótový korpus. V samostatnej mise vyšľahajte bielka s kryštálovým cukrom a štipkou soli. V ďalšej mise vyšľahajte žĺtka s olejom a prilejte ich k vyšľahaným bielkam. Stierkou opatrne premiešajte. Pridajte preosiatu múku zmiešanú so sódou bikarbónou, čerstvé ovocie a opäť stierkou premiešajte. Cesto prelejte do tortovej formy s priemerom 20 cm vystlanej papierom na pečenie. Pečte pri teplote 170 stupňov 40 až 45 minút. Po vytiahnutí z rúry nechajte cesto vo forme vychladnúť.

Prípravte ovocný rozvar. Mrazené ovocie presypte do hrnca, pridajte kryštálový cukor, citrónovú šťavu a za občasného miešania privedte k varu. Ovocie varte 10 minút a odstavte. Práškovú želatínu zalejte polievkovou lyžicou studenej vody a nechajte 10 minút odpočívať. Na miernom ohni želatínu rozpustite, postupne pridávajte ovocný rozvar a miešajte. Ovocný rozvar po pridaní želatíny nesmie vriieť. Rozvar odstavte a nechajte pri izbovej teplote vychladnúť. 80 g rozvaru odoberte, použijeme ho ako džem, zvyšný pridáme do ovocného krému.

Ovocný krém je na prípravu veľmi jednoduchý. V samostatnej mise vyšľahajte šľahačku. V inej mise šľahajte mascarpone s práškovým cukrom, postupne pridávajte ovocný rozvar, vyšľahanú šľahačku a šľahajte.

Vyskladajte ovocný koláč. Piškótové cesto vyberte z formy a uložte na tortový stojan. Vrch cesta potrite ovocným rozvarom, ktorý ste si oddelili (80 g) a nechajte 5 minút postáť. Na záver potrite koláč ovocným krémom a dozdobte čerstvým ovocím.