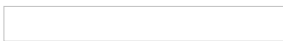


Broskvový zákusek



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: **16**

3517 kalorií , **1 g** cukrů , **147 g** tuků , **49 g** bílkovin

Autor: kaccka

Odkaz: <https://srecepty.cz/broskvovy-zakusek>

Příprava

Do mísy si připravíme mouku, prášek do pečiva a promícháme. K tomu nastrouháme kůru asi z poloviny omytého citrónu. Bílky oddělíme od žloutků. Z bílků ušleháme tuhý sníh. V jiné nádobě ušleháme žloutky s krystalovým cukrem do pěny. Ke zpěněným žloutkům s cukrem postupně zašleháváme olej a vodu. Ušlehanou směs přilijeme k mouce a promícháme. Nakonec zlehka do těsta zabalujeme i sníh z bílků. Těsto nalijeme na hluboký, vymazaný a moukou vysypaný plech nebo obdélníkový pekáč. Pečeme v předehřáté troubě při 150°C asi 30 minut. Upečený korpus necháme vychladnout. Pak jej potřeme meruňkovou marmeládou.

Připravíme si náplň. Smetanu šleháme s cukrem, dokud nezhoustne. Pak do ní zlehka vmícháme jogurt. Ušlehanou šlehačkou potřeme upečené a džemem pomazané těsto. Kompotové broskve scedíme a necháme okapat. Šťávu z nich si necháme na pudink. Na vrstvu šlehačky narovnáme okapané broskve. Můžeme dávat celé půlky nebo broskve předem nakrájet na půlměsíčky. Nakonec podle návodu na obalu uvaříme pudink, místo mléka ale použijeme šťávu z kompotu. Ještě horký uvařený pudink nalijeme na těsto se šlehačkou a broskvemi.

Ingredience

- 3 lžíce bílého jogurtu
- 1 lžíci cukru moučky
- 1 smetanu ke šlehání (šlehačku)
- 1 broskvový kompot
- 120 ml rostlinného oleje
- 4 vejce
- 1/2 citrónu
- 300 g cukru krystalu
- 250 g polohrubé mouky
- 1/2 kypřicího prášku do pečiva
- 120 ml vlažné vody
- meruňkovou marmeládu na potřetí

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Ovoce, Exotika, Návštěva, Moučník

Nemusíte mít strach, šlehačka se nerozpustí.

Takto připravený zákusek dáme do lednice
vychladit.