

Dezert Suzette



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 10

7741 kalorií , 3 g cukrů , 412 g tuků , 120 g bílkovin

Autor: Jana Langrová

Odkaz: <https://srecepty.cz/dezert-suzette>

Příprava

Žloutky utřeme s krystalovým cukrem do pěny. Přidáme citrónovou šťávu, ušlehaný tuhý sníh z bílků a po částech polohrubou mouku. Vše zlehka promícháme. Těsto na vymaštěném plechu upečeme ve vyhřáté troubě. Po upečení a vychladnutí potřeme těsto meruňkovými povidly. Rovnoměrně rozetřeme náplň, potřeme krémem a vrch koláče ozdobíme čokoládovou polevou. Náplň: Konzervu meruňkového kompotu i se šťávou smícháme s dětskými piškoty, sekanými ořechy, rozinkami a rumem. Vše smícháme a necháme v chladničce odležet. Krém: Celá vejce s cukrem šleháme nad párou do zhoustnutí. Po vychladnutí je přimícháme po lžících do utřeného másla.

Ingredience

- ✓ 7 vajec
- ✓ šťáva z půl citrónu
- ✓ 200 g cukru krystal
- ✓ 180 g polohrubé mouky
- ✓ sklenka meruňkových povidel
- ✓ 1 balení dětských piškotů
- ✓ 150 g sekaných ořechů
- ✓ 150 g rozinek
- ✓ 2 dcl rumu
- ✓ 1 balení meruňkového kompotu i se šťávou
- ✓ 5 vajec na krém
- ✓ 200 g cukru krystal na krém
- ✓ 300 g másla

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Klasika, Návštěva, Dezert