Třešňové blues

Kategorie: Moučníky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 8

- Čerstvé třešně, omyté, vypeckované 500 g
- Krupicový cukr 5 lžíce
- Krupicový cukr do bílků 100 g
- Listové těsto 250 g
- Marcipán 75 g
- Kukuřičný škrob 2 lžička
- Creme de cassis (rybízový sirup bez alkoholu) 3 lžíce
- Bílky 2 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1. Troubu předehřejte na 190 °C. Třešně dejte do hrnce, zasypte je dvěma lžícemi krupicového cukru, přilijte 150 ml vody a krátce povařte, aby změkly; trvá to zhruba 5 minut. Pak je přendejte do cedníku a nechte okapat (případně vyždímejte) – šťávu však zachyťte.

2. Těsto vyválejte na plát; měl by být o něco větší, než je třiadvaceticentimetrová kulatá koláčová forma s vlnitým okrajem. Pak ho do formy vmáčkněte – pečlivě do všech záhybů – a přečnívající těsto odřízněte ostrým nožem. Marcipán rozdrobte a promíchejte se třemi lžícemi cukru. Směsí posypte dno koláče a navrch rovnoměrně rozprostřete třešně. Pečte patnáct až dvacet minut, až je těsto zlaté a krásně křupavé.

3. Mezitím krátce povařte zachycenou šťávu z třešní (mělo by jí být zhruba 200 ml, případně dolijte vodou). Kukuřičný škrob rozmíchejte v troše studené vody a pak vlijte k třešňové šťávě. Míchejte tak dlouho, až získáte lepkavou a hladkou hmotu. K ní můžete přidat crème de cassis. Vzniklou ‚třešňovicí' přelijte základ koláče a nechte vychladnout.

4. Bílky ušlehejte na sníh, pak k nim přidejte 100 g cukru a vyšlehejte dotuha. Bílky navršte na koláč a přesvědčte se, že mezi třešňovým základem a bílky nejsou žádné mezery. Vraťte na deset minut do trouby; bílky by měly lehce zhnědnout. Podávat můžete ještě teplé nebo po vychladnutí.