

Grilovaný koláč s nektarinkami a tvarohem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

• **Na těsto**

- hladká mouka 260 g
- máslo 180 g
- třtinový cukr 50 g
- vejce 1 ks

• **Náplň**

- nektarinky 1 kg
- mascarpone 250 g
- vanilkový cukr 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1

Všechny suroviny na těsto zpracujte a nechte zabalené ve fólii odpočívat v lednici alespoň hodinu.

2

Ovoce očistěte, vypeckujte a nakrájejte na plátky nebo měsíčky. Odpočinuté studené těsto vyválejte na tloušťku asi 4 mm a přendejte na plech nebo do hliníkové formy vyložené pečicím papírem. Množství odpovídá dvěma hliníkovým formám, jaké vidíte na fotkách, nebo jednomu standardnímu

plechu.

3

Grilujte nepřímou na středním žáru. Ať už máte jakýkoli gril, umístěte formu tak, aby přímo pod ní nebyl hlavní zdroj žáru. To znamená, že uhlí nebo brikety jsou nahnuty na stranách, aktivní plynové hořáky jsou pak pouze ze stran. Aby ovoce bylo propečené, zavřete víko. Při teplotě grilu na 150 °C pečte asi 35 minut.

Poznámka:

do těsta - kůra s jednoho citronu

náplň tvaroh nebo mascarpone podle chuti