Broskvový koláč se zakysanou smetanou

Kategorie: Moučníky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 16

- **těsto**
- hladká mouka 400 g
- hera 250 g
- kypřící prášek 1 balíček
- citrón 1 ks
- moučkový cukr 200 g
- vejce 4 ks
- **Na formu**
- hera 20 g
- **Na vál**
- hladká mouka 1 hrst
- **Náplň**
- vanilkový puding Dr. Oetker 2 balení
- zakysaná smetana 400 g
- mléko 600 ml
- broskve 600 g
- krystalový cukr 6 lžíce
- bílek 4 ks
- **Na ozdobu**
- vejce 1 ks
- směs cukru 1 lžíce

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Heru utřeme se směsí mouky, prášku do pečiva a moučkového cukru. Citron opláchneme horkou vodou a nastrouháme kůru. Do směsi s Herou vmícháme nastrouhanou citronovou kůru, 1–2 lžičky čerstvě vymačkané citronové šťávy a žloutky. Uhněteme těsto. Těsto rozdělíme na 2 části stejné velikosti, které zabalíme do potravinové fólie a necháme uležet v lednici alespoň 30 minut.
Mezitím připravíme náplň: pudinkový prášek smícháme s mlékem, přidáme cukr a na mírném ohni uvaříme hustý pudink. Po vychladnutí smícháme se zakysanou smetanou. Broskve omyjeme, oloupeme, rozpůlíme a vypeckujeme. Dužinu nakrájíme na kousky o velikosti 2 × 2 cm a vmícháme do pudinkového krému. Pokud moučník připravujeme z broskvového kompotu, broskve před zpracováním necháme okapat. Ušleháme tuhý sníh z bílků a vmícháme ho do broskvovo-pudinkové směsi. Z jedné poloviny těsta vyválíme plát o velikosti 20 × 35 cm a položíme ho na plech vymazaný Herou. Těsto rovnoměrně potřeme broskvovo-pudinkovým krémem. Poté vyválíme plát z druhé poloviny těsta a tím přikryjeme krémovou vrstvu.
Povrch koláče potřeme našlehaným vajíčkem, propícháme vidličkou a pečeme v předehřáté troubě při střední teplotě 180 °C (v horkovzdušné troubě 165 °C) přibližně po dobu 40 minut.
Necháme vychladnout na pekáči, poté dáme uležet do lednice. Koláč musí být úplně vychladlý, abychom ho mohli nakrájet. Před servírováním nakrájíme na kostky a posypeme směsí vanilkového a moučkového cukru.
Tip: Příprava není snadná, jelikož těsto je velice křehké. Kdybychom přidali do těsta větší množství mouky, při pečení by příliš vyschlo. K usnadnění práce s těstem doporučujeme začátečníkům, aby těsto vyváleli mezi dvěma vrstvami pečicího papíru a pak ho vyklopili přímo na pekáč.
Tip: Před přidáním nakrájených broskví můžeme do pudinkového krému přimíchat 1 polévkovou lžíci pšeničné krupice . Tím bude krém tužší a po upečení se moučník lépe krájí.