

Broskvový dezert s marcipánovou drobenkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 8

- Listové těsto 0.5 balení
- Olej 0.5 lžička
- Hladká mouka 100 g
- Cukr moučka 80 g
- Máslo 3 lžíce
- Marcipán 120 g
- Mandlové lupínky 1 hrst
- Vejce 1 ks
- Cukr krupice 120 g
- Broskvový kompot 1 plechovka
- Kukuřičný škrob 3 lžíce
- Mandlová třesť 1 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Listové těsto rozválíme do kruhu (kousek si necháme na mřížky) a vyložíme jím koláčovou formu, kterou jsme předtím trochu vymazali olejem. Těsto ve formě propícháme, zatížíme (třeba luštěninami) a předpékáme při 200°C asi 5-7 minut. Jakmile začnou okraje lehce růžovět, koláč

vyndáme z trouby a odstraníme luštěniny.

Připravíme si drobenku - mouku, moučkový cukr, máslo a marcipán zpracujeme prsty do hrudek. Přidáme lupínky a polovinu drobenky rozmístíme na korpus potřený rozšlehaným vejcem.

V míse smícháme krupicový cukr, na kousky nakrájené broskve, škrob a třešť. Směs rozložíme na korpus a posypeme druhou polovinou drobenky. Ze zbytku těsta uděláme mřížku. Pečeme ve vyhřáté troubě při 180°C dorůžova.

Hotový koláč můžeme dozdobit čerstvým ovocem jako jsou jahody, maliny, ostružiny, apod,..a posypat cukrem.