

Nektarinkové koláče se zmrzlinou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

- Krupicový cukr 110 g
- Bobkový list 2 ks
- Vanilkový lusk 1 ks
- Nektarinky 6 ks
- Listové těsto 2 balení
- Pomerančová marmeláda 4 lžíce
- Moučkový cukr na poprášení 2 lžíce
- Tiramisu zmrzlina k podávání 1 balení

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Cukr nasypete do rendlíku, přidejte bobkové listy, vanilkový lusk, zalijte asi 100–150 ml vody a na slabém plameni zahřívejte, aby se cukr rozpustil. Sejměte z ohně a nechte chvíli stát. Po 10 minutách vyjměte vanilku (semínka vyškrábejte do roztoku) i bobkové listy. Nektarinky vždy přepůlte, vyjměte pecku, a pak je pokrájejte na co nejtenčí plátky. Postupně je potřete cukrovým roztokem. Z listového těsta vykrájejte 6 kol a vyskládejte je na plech. Marmeládu promíchejte s 1 lžící horké vody a směsí potřete těsto. Navrch vyskládejte plátky nektarinek a dejte na asi 30 minut péct do trouby vyhřáté na 180 °C. Podávejte poprášené cukrem spolu se zmrzlinou.

