

Zákusky s broskvemi

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Mletý mák 200 g
- Vejce 3 ks
- Krupicový cukr 80 g
- Máslo 60 g
- Horká voda 2 lžíce
- Několik kapek citronové šťávy 6 ks
- Tuk na vymazání a strouhanka na vysypání formy 1 ks
- Koktejlové třešně a lístky meduňky na ozdobení 1 hrst
- **Náplň**
- Broskve 2 ks
- Smetana ke šlehání 2.5 dl
- Moučkový cukr 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Bílky vyšleháme s citronovou šťávou do tuhého sněhu a po částech do něj zašleháme polovinu cukru. Změklé máslo vyšleháme se zbylým cukrem za postupného přidávání horké vody do pěny a po jednom do ní vešleháme žloutky. Pak vmícháme mák a po částech připravený sníh. Těsto rozetřeme do vymazané a vysypané čtvercové formy o rozměrech asi 22 x 22 cm a pečeme 35 minut při 175°C. Upečený korpus necháme vychladnout a pak z něj vykrojíme 4 kolečka. Smetanu vyšleháme s

moučkovým cukrem dohusta, nastříkáme ji pomocí cukrářského sáčku s řezanou trubičkou na připravené korpusy a rozdělíme na ni broskve nakrájené na plátky. Na závěr zákusky ozdobíme třešněmi a lístky meduňky.