

Dezert Suzette

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vejce 7 ks
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Jemný krystalový cukr 200 g
- Polohrubá mouka 180 g
- Meruňková povidla 1 kelímek
- Dětské piškoty 1 balení
- Sekané ořechy 150 g
- Rozinky 150 g
- Rum 2 dl
- Meruňkový kompot (á 1 litr) se šťávou 1 plechovka
- Vejce 5 ks
- Cukr 200 g
- Máslo 300 g
- Vejce 7 ks
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Jemný krystalový cukr 200 g
- Polohrubá mouka 180 g
- Meruňková povidla 1 kelímek
- Dětské piškoty 1 balení
- Sekané ořechy 150 g
- Rozinky 150 g
- Rum 2 dl
- Meruňkový kompot (á 1 litr) se šťávou 1 plechovka
- Vejce 5 ks
- Cukr 200 g
- Máslo 300 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Žloutky utřeme s krystalovým cukrem do pěny. Přidáme citrónové šťávy, ušlehaný tuhý sníh z bílků a po částech polohrubou mouku. Vše zlehka promícháme. Těsto na vymaštěném plechu upečeme ve vyhřáté troubě. Po upečení a vychladnutí potřeme těsto meruňkovými povidly. Rovnoměrně rozetřeme náplň, potřeme krémem a vrch koláče ozdobíme čokoládovou polevou.

Náplň: Konzervu meruňkového kompotu i se šťávou smícháme s dětskými piškoty, sekanými ořechy, rozinkami a rumem. Vše smícháme a necháme v chladničce odležet.

Krém: Celá vejce s cukrem šleháme nad párou do zhoustnutí. Po vychladnutí je přimícháme po lžících do utřeného másla.