

Jahodový zákusek II

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Krystalový cukr 200 g
- Olej 1 dl
- Voda 1 dl
- Kypřicí prášek do pečiva 1 balíček
- Vejce 4 ks
- Polohrubá mouka 200 g
- **NÁPLŇ**
- Kompotované jahody 12 dl
- Vanilkový cukr 2 balíček
- Cukr krystal 3 lžíce
- **NA OZDOBU**
- Smetana ke šlehání 33% 2 dl
- Ztužovač šlehačky 1 balíček

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Celé vejce vyšleháme s krystalovým cukrem. Přidáme olej, vodu, mouku a kypřicí prášek. Promícháme, těsto dáme na vymazaný a moukou vysypaný plech a ve vyhřáté troubě upečeme. Necháme vychladnout. Polejeme náplní, kterou necháme ztuhnout. Potom na koláč rozetřeme vyšlehanou smetanu se ztužovačem.

Náplň: Kompotové jahody spolu se šťávu rozmixujeme. V trošce vody si rozmícháme vanilkové pudinky. Do rozmixované hmoty přidáme vanilko-vé pudinky, krystalový cukr, vanilínový cukr a spolu

uvaříme za stálého míchání. Polovychladnutou náplň rovnoměrně rozetřeme na vychladlé těsto.