



# Brusinková rozeta

asi 16 porcí



snadná příprava

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kypřicím práškem, cukrem a solí. Přidáme smetanu a máslo a vypracujeme hladké těsto. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme asi na 20 minut do chladničky.
- 2 Na přípravu náplně kompoty přes sítko scedíme a šťávu přitom zachytíme. Šťávu případně doplníme vodou do 330 ml a nalijeme ji do mísy. Přidáme cukr, vanilkový cukr, pudingový prášek a vejce a metličkou vyšleháme vše dohladka. Nakonec vmícháme brusinky.
- 3 Z těsta oddělíme 1/3 a zbylé vyválíme na plát a vyložíme jím dno i okraje vymazané a moukou vysypané formy. Na několika místech vidličkou propícháme a posypeme strouhankou. Náplň nalijeme na těsto.
- 4 Ze zbylého těsta vyválíme plát a pomocí rádýlka vytvoříme proužky. Z proužků těsta na povrchu vytvoříme mřížku. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 160 °C**  
**Doba pečení: asi 40 minut**

- 5 Koláč necháme vychladnout.

## Přísady::

### Na těsto:

250 g mouka polohrubá  
0,5 KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker  
75 g moučkový cukr  
sůl  
7 PL smetana ke šlehání 33%  
70 g máslo změkklé  
1 PL strouhanka

### Na náplň:

2 ks brusinkový kompot (hmotnost 350 g)  
330 ml šťáva z kompotu (případně doplněné vodou)  
50 g cukr  
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker  
1 balení Dr. Oetker Puding příchuť Vanilka  
3 ks vejce

### Ještě potřebujeme:

potravinářská fólie  
koláčová forma (Ø 27 cm)

