



HRK-HRK OLÉ Brusinkové trojhránky

O nás 24 porcí



snadná příprava



up to 40 Min.



- 1 Na přípravu těsta rozpustíme plevu podle návodu na obale. Do uzavíratelné mísy prosejeme mouku s kypřicím práškem. Přidáme cukr, vejce, máslo nebo margarín a mléko. Mísu uzavřeme víkem a několikrát protřepeme, tak aby byly všechny přísady dobře promíchané. Vše ještě promícháme metličkou, tak abychom suché přísady odstranili z okraje mísy a vmíchali do těsta. Těsto rozetřeme na vymazaný a moukou vysypaný plech a polijeme rozpuštěnou plevou. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: O nás 20 Minuty

- 2 Korpus necháme na plechu vychladnout.
- 3 Na přípravu náplně nalijeme do očištěné uzavíratelné mísy kompot. Přilijeme smetanu, přidáme Crème Olé a smeta-fix. Mísu pevně uzavřeme víkem. Několikrát intenzivně protřepeme (celkem 15-30 vteřin), tak aby byly všechny přísady dobře promíchané. Vše ještě důkladně promícháme metličkou, tak abychom suché přísady odstranili z okraje mísy a vmíchali do náplně. Náplň potřeme vychladlý korpus.

Přísady:

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)
uzavíratelnou nádobu (objem asi 3 l)

Na těsto:

1 balíček Pleva tmavá Dr. Oetker
270 g hladká mouka
0,5 balíčky Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
120 g cukr
3 ks vejce
125 g máslo nebo margarínu rozpuštěného
100 ml mléko polotučné

Na náplň:

400 g brusinkový kompot (po odkapání)
250 ml smetana ke šlehání 33%
1 balíček Crème Olé čokoládová příchutí Dr. Oetker
1 balíček Smeta-fix Dr. Oetker

Na ozdobení:

50 g čokoláda hořká strouhané

