



# HRK-HRK OLÉ koláč s meruňkami

asi 12 porcí



snadná příprava

do 40 minut



## Přísady::

### Na těsto:

3 ks vejce  
120 g cukr  
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker  
150 g mouka polohrubá  
0,5 balíčku Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker

### Na krém:

800 g kompot meruňkový  
250 ml smetana ke šlehání 33%  
1 balíček Smeta-fix Dr. Oetker  
1 balíček Crème Olé vanilka příchutí Dr. Oetker  
1 balíček Dort-želé žluté Dr. Oetker  
250 ml voda  
3 PL cukr

### Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)  
uzavíratelná nádoba (objem asi 3 l)

- 1 Na přípravu těsta vyšleháme vejce s cukrem a vanilínovým cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny.
- 2 Zlehka ručně vmícháme mouku smíchanou s kypřícím práškem a vypracujeme dohladka. Těsto vylijeme do vymazané a moukou vysypané dortové formy. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 200 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 180 °C**  
**Doba pečení: asi 12 minut**

- 3 Na přípravu krému slijeme šťávu z kompotu a meruňky necháme na sítku dobře odkapat. Do uzavíratelné nádoby vlijeme šťávu z kompotu, smetanu ke šlehání, Crème Olé a Smeta-fix. Nádobu pevně uzavřeme a "hrkáme" (třeseeme) dokud se suroviny nespojí v krém. Vzniklý krém nalijeme na korpus a rovnoměrně rozetřeme. Poklademe meruňkami.
- 4 Dort-želé připravíme s vodou a cukrem podle návodu na obale, nalijeme na meruňky v tenké vrstvě a necháme ztuhnout.

