



Jarní kiwi řezy

asi 30 porcí



střední obtížnost

do 45 minut



- 1 Na přípravu těsta smícháme na pracovní ploše mouku, kypřicí prášek a sůl. Přidáme cukr, vanilínový cukr, citrónovou kůru, vejce, máslo nebo margarín a ručně vypracujeme dohladka. Těsto vyválíme na lehce pomoučené pracovní ploše na plát 30 x 40 cm a pomocí válečku přeneseme na vymazaný a moukou vysypaný plech. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 200 °C
Horkovzdušná trouba: 180 °C
Doba pečení: asi 15 minut

- 2 Korpus necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu náplně namočíme želatinu (10 plátků) do džusu a necháme nabobtnat podle návodu na obale. Zakysanou smetanu smícháme s cukrem. Želatinu rozpustíme, vmícháme do zakysané smetany a směr uložíme do chladničky. Smetanu ke šlehání ušleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha a vmícháme do směsi. Rozetřeme na vychladlý korpus a uložíme do chladničky.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

plech na pečení s vyšším okrajem (30 x 40 cm)
elektrický ruční šlehač
ponorný mixér

Na těsto:

250 g hladká mouka
2 KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
sůl
100 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
citrónová kůra nastrouhané z 1 chemicky neošetřeného citrónu
1 ks vejce
150 g máslo nebo margarínu změkklého

Na náplň:

10 kusů Želatina v plátcích Dr. Oetker - plátků
100 ml šťáva pomerančová, džusu
600 g zakysaná smetana
100 g cukr
500 ml smetana ke šlehání 33%

Na polevu:

2 ks Želatina v plátcích Dr. Oetker - plátky
kiwi zralých oloupaných
600 ml šťáva pomerančová, džusu
70 ml citrónová šťáva (z 1 většího citrónu)
2 balíčky Naturamyl Puding vanilka příchutí Dr. Oetker
75 g cukr





- 4 Na přípravu polevy necháme želatinu (2 plátky) nabobtnat podle návodu na obale. Kiwi pomocí ponorného mixéru rozmixujeme. Ve větším hrnci smícháme džus, citrónovou šťávu, pudinky a cukr. Za stálého míchání uvedeme do varu a důkladně provaříme do zhoustnutí. V horkém pudingu rozpustíme nabobtnalou želatinu a přidáme rozmixované kiwi. Necháme za stálého míchání asi 10 minut zchladnout a opatrně nanese na náplň. Koláč uložíme nejméně na 3 hodiny do chladničky.

