

Jogurtový hřbet s hroznovým vínem

asi 12 porcí



snadná příprava

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme máslo nebo margarín s cukrem, vanilínovým cukrem a solí elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka. Postupně po jednom zašleháváme vejce. Přidáme jogurt, mouku smíchanou s kypřicím práškem a na středním stupni vyšleháme dohladka. Polovinu těsta nanese do formy vyložené papírem na pečení. Na povrch nanese očištěné hroznové víno, zakryjeme zbytkem těsta a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 45 minut

- 2 Upečený korpus necháme vychladnout.
- 3 Na povrch korpusu nanese jogurt smíchaný s moučkovým cukrem a extraktem. Ovoce potřeme pomocí mašlovačky bílkem, posypeme cukrem a necháme zaschnout. Poté jím hřbet dozdobíme.

Přísady:

Na těsto:

125 g máslo (změklé)
200 g moučkový cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
sůl
3 ks vejce
150 g jogurt bílý polotučný
200 g hladká mouka
2 zarovnaná KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
200 g hroznové víno

Na ozdobení:

130 g jogurt bílý polotučný
100 g moučkový cukr
1 KL Bourbon Extrakt Vanilka Madagaskar Dr. Oetker
500 g hroznové víno nebo jakékoliv další ovoce (physalis, fíky, borůvky)
1 ks bílek
1 zarovnaná PL cukr

Ještě potřebujeme:

forma srncí hřbet (30 x 11 cm)
elektrický ruční šlehač
forma srncí hřbet (30 x 11 cm)
elektrický ruční šlehač