



Ostružinové pohlazení

asi 16 porcí



střední obtížnost

do 30 minut



- 1 Na přípravu těsta smícháme v míse mouku s droždím. Přidáme cukr, vanilínový cukr, vejce, mléko a máslo nebo margarín a ručně vypracujeme dohladka. Těsto zakryjeme utěrkou a necháme kynout na teplém místě asi 45 minut.
- 2 Těsto na lehce pomoučené pracovní ploše ještě jednou krátce prohněteme, vyválíme a vložíme na dno vymazané formy. Na těsto naskládáme 350 g ostružin. Zbývajících 50 g odložíme na ozdobu.
- 3 Na přípravu náplně šleháme žloutky, cukr a vanilínový cukr elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni asi 1 minuty do pěny. Vmícháme zakysanou smetanu a škrob. Náplň rovnoměrně nanese na ostružiny. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: 45 minut

- 4 Na přípravu bílkové hmoty ušleháme bílky elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha tak, aby při zkoušce nožem zůstal řez viditelný. Postupně na nejvyšším stupni vmícháme cukr. Koláč vyjmeme z trouby a bílkovou hmotu rovnoměrně rozetřeme na povrch. Pomocí lžičky vytvoříme malé špičky. Vložíme do trouby a dopečeme při teplotě uvedené v bodě 3. Doba pečení asi 15 minut

Přísady::

Ještě potřebujeme:

dortová forma (Ø 26 cm)

Na těsto:

250 g hladká mouka

1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker

50 g cukr

1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker

1 ks vejce

75 ml mléko polotučné (vlažné)

75 g máslo nebo margarín (změklé)

Na náplň:

400 g ostružiny

3 ks žloutek

100 g cukr

1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker

250 g zakysaná smetana

2 zarovnaná PL Gustin bez lepku Dr. Oetker

Na bílkovou hmotu:

3 ks bílek

100 g cukr





- 5 Koláč necháme mírně vychladnout na kuchyňské mřížce a odstraníme okraj formy. Dno formy odstraníme až po vychladnutí.

- 6 Povrch koláče ozdobíme oSTRUŽINAMI.

