



# Ovocný chlebíček

asi 15 porcí



snadná příprava

do 30 minut



- 1 Na přípravu těsta nakrájíme meruňky na kostičky a ořechy očistíme. V míse vyšleháme z bílků, soli a 80 g cukru elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni tuhý sníh. V jiné míse vyšleháme žloutky s cukrem, zakysanou smetanou, olejem, kůrou a šťávou dohladka. Přidáme mouku smíchanou s kypřicím práškem a na nejnižším stupni vyšleháme dohladka. Nakonec vmícháme tuhý sníh. Asi třetinu těsta nanese do vymazané a moukou vysypané formy. Poklademe ovocem, nanese zbytek těsta a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 170 °C**

**Horkovzdušná trouba: 150 °C**

**Doba pečení: asi 70 minut**

(po 50 minutách pečení přikryjeme povrch chlebíčku papírem na pečení)

- 2 Upečený chlebíček necháme vychladnout.
- 3 Chlebíček potřeme džemem a ozdobíme pistáciemi.

Tip:

- Do těsta můžeme použít jakékoliv kompotované nebo sušené ovoce.

## Přísady::

### Ještě potřebujeme:

forma na biskupský chlebíček (25 x 11 cm)

elektrický ruční šlehač

### Na těsto:

100 g meruňky

50 g ořechy

3 ks bílek

sůl

80 g cukr

3 ks žloutek

260 g cukr

150 g zakysaná smetana

8 PL olivový olej (80 ml)

1 balíček Finesse citrónová kůra

strouhaná Dr. Oetker

šťáva z 1 citrónu

200 g hladká mouka

1 zarovnaná KL Kypřicí prášek do

pečiva Dr. Oetker

### Na potřetí a posypání:

3 PL džem z černého rybízu nebo jiný

pikantní džem

pistácie nasekané

