


Pudingové řezy s broskvemi

O nás 24 porcí

   snadná příprava

 up to 40 Min.



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kakaem, sodou a cukrem. Přidáme máslo nebo margarín, vejce, žloutek, zakysanou smetanu a ručně vypracujeme dohladka. Těsto rozdělíme na polovinu. Jednu polovinu těsta na pomoučené pracovní ploše pomocí válečku vyválíme na plát 30 x 40 cm a opatrně přeneseme do vymazaného a moukou vysypaného plechu.
- 2 Na přípravu náplně necháme kompot důkladně na sítku odkapat. Poté broskve nakrájíme a nanese je na těsto na plechu. Pudingové prášky uvaříme s mlékem a cukrem podle návodu na obale a ještě horký pudink nalijeme stejnoměrně na broskve a uhladíme. Druhou polovinu těsta vyválíme na plát 30 x 40 cm a opatrně jím povrch přikryjeme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 170 °C
Horkovzdušná trouba: 140 °C
Doba pečení: 30 Minuty

- 3 Koláč necháme vychladnout. Poté nakrájíme koláč na řezy a povrch pocukrujeme.

Přísady:

Ještě potřebujeme:

plech na pečení s vyšším okrajem
(30 x 40 cm)

Na těsto:

500 g hladká mouka
2 zarovnaných PL Přírodní kakao
Dr. Oetker prosáté
1 KL Jedlá soda Dr. Oetker
200 g moučkový cukr
250 g máslo změkklé nebo margarín
1 ks vejce
1 ks žloutek
3 PL zakysaná smetana

Na náplň:

velký kompot broskví (nebo dle chuti jiné ovoce)
3 balení Naturamyl Puding vanilka příchuť Dr. Oetker
1 l mléko polotučné
100 g cukr