



Tart s marcipánem, kaštanovým pyrém a švestkami

asi 12 porcí



snadná příprava

do 35 minut



- 1 Na přípravu těsta necháme kompot na sítku důkladně odkapat. V míse vyšleháme máslo s marcipánem, cukrem, vanilkovým cukrem a vejcem dohladka. Přidáme Zlatý klas smíchaný s moukou a kypřicím práškem a ručně vypracujeme dohladka. Těsto uložíme asi na 30 minut do chladničky. Poté ho nanese na dno a okraje vymazané a moukou vysypané formy. Na povrch naskládáme odkapané půlky švestek.
- 2 Na přípravu náplně uvaříme pudink s mlékem, smetanou a cukrem podle návodu na obale. Odstavíme, přidáme do něj kaštanové pyrém a vymícháme dohladka. Náplň nanese na švestky a rovnoměrně rozetřeme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 60 minut

- 3 Koláč necháme vychladnout.
- 4 Před podáváním koláč pocukrujeme.

Přísady::

Na těsto:

600 g kompot švestkový (po odkapání)
150 g máslo změkklé
50 g Marcipán Dr. Oetker
150 g cukr
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker
1 ks vejce
5 balíčky Zlatý klas Dr. Oetker
50 g hladká mouka
0,5 balíčku Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker

Na náplň:

1 balení Dr. Oetker Pudink příchutí Mandle
100 ml mléko polotučné
400 ml smetana ke šlehání 33%
60 g cukr
50 g kaštanové pyrém

Na ozdobení:

1 zarovnaná PL moučkový cukr

Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač
koláčová forma (Ø 28 cm)





Tip:

- Koláč je výborný podávat se šlehačkou.

