

Malinový dort

Ingrédients

- 60g másla
- 4 vejce
- 120g cukru
- 200g malinového pyré typu Ponthier
- 50g smetany s 30% tuku
- 7g prážku do pečiva
- 200g mouky
- 25g malinového pyré
- 40g vody
- 20g cukru
- 250g malinové inspirace od Valrhony
- 65g neutrálního oleje (např. hroznového)

Préparation

1. Po francouzském koláči s malinami, abych vyušil otevřenou ovocnou pyré, je tu malinový koláč !
2. Když používám ovocné pyré v některých receptech, je vzácné, že bych litr rychle spotřeboval, takže se snažím najít recepty, abych předešel plštvání (ano, samozřejmě, můžete pyré zmrazit ve formě kostek ledu, ale pokud je mrazák plný, je vždy fajn mít po ruce recept, jak ho využít).
3. Ponthier smetany s 30% tuku prážku do pečiva mouky Za nte tím, že rozpustíte máslo, a poté ho nechte vychladnout.
4. Lehejte vejce s cukrem, poté přidejte malinové pyré a smetanu.
5. Přidejte prosátou mouku a prášek do pečiva, poté dokončete s mírně vychladlým rozpuštěným máslem.
6. Vlijte toto do máslem vymazané a moukou posypané formy na koláč nebo vyložené pečicím papírem, poté pečte při 160°C asi 1 hodinu (zkontrolujte žpi kou nože zapíchnutého do koláče, doba pečení se může lišit podle trouby).
7. Chvilí po ukončení pečení upravte sirup na namáčení.
8. Když je koláč upečený, vyklopte ho a nechte vychladnout na mřížce.
9. Sirup na namáčení: malinového pyré vody cukru Všechny ingredience přiveďte k varu v hrnci.
10. Když se cukr zcela rozpustí, sundejte hrnec z ohně.
11. Ježte teplý koláč namočte pomocí žitce.
12. Valrhony neutrálního oleje (např. hroznového)
13. Rozpusťte malinovou inspiraci ve vodní lázni, poté přidejte olej.
14. Dobře promíchejte a poté pokračujte, až bude poleva mezi 30 a 35°C, abyste ji nalili na koláč položený na mřížce.
15. Nechte krystalizovat a poté si pochutnejte!