

Malinovský koláč

Ingrédients

- 60g masla
- 4 vajcia
- 120g cukru
- 200g framborového pyrė typu Ponthier
- 50g tekutej smotany s 30% tuku
- 7g prášku do pečiva
- 200g múky
- 25g framborového pyrė
- 40g vody
- 20g cukru
- 250g inžpirácie framborou od Valrhony
- 65g neutrálneho oleja (napr. hroznového semena)

Préparation

1. Po framborovom flane, aby som využil otvorenú ovocnú pyrė, tu je framborovský koláč !
2. Keď používam ovocné pyrė v niektorých receptoch, zriedka sa mi podarí rýchlo spotrebovať liter, takže sa snažím nájsť recepty, aby som predišiel plytvaniu (áno, samozrejme, môžeme zamraziť pyrė vo forme adových kociek, ale ak je mraznička plná, je vždy fajn mať po ruke recept na jeho využitie).
3. Ponthier tekutej smotany s 30% tuku prášku do pečiva múky Za nite tým, že rozpustíte maslo, potom ho nechajte vychladnúť .
4. Ťahajte vajcia s cukrom, potom pridajte framborové pyrė a tekutú smotanu.
5. Pridajte preosiatu múku a prášok do pečiva, potom dokončíte s teplším roztopeným maslom.
6. Vylejte cesto do vymasteného a múkou posypaného formy na koláč alebo vystlaného papierom na pečenie, potom pečte pri 160°C asi 1 hodinu (skontrolujte žpičku noža zapichnutého do koláča, aby sa pečenie sa môže lížiť pod a rúry).
7. Trochu pred koncom pečenia pripravte sirup na namákanie.
8. Keď je koláč úplne enš, vyklopte ho a nechajte vychladnúť na mrieške.
9. Sirup na namákanie: framborového pyrė vody cukru Všetky ingrediencie privedeť do varu v hrnci.
10. Keď sa cukor úplne rozpustí, odstavte hrniec z ohňa.
11. Namáčajte ešte teplý koláč pomocou žetca.
12. Valrhony neutrálneho oleja (napr.
13. hroznového semena) Rozpusťte inžpiráciu framborou vo vodnom kúpeli, potom pridajte olej.
14. Dobre premiešajte, potom pokračujte, kým poleva nebude medzi 30 a 35°C, aby ste ju mohli naliať na koláč položený na mrieške.
15. Nechajte kryštalizovať, potom si pochutnajte!