

Boží malinový koláč s mascarpone



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 10

3429 kalorií , **4 g** cukrů , **282 g** tuků , **63 g** bílkovin

Autor: Baara

Odkaz: <https://srecepty.cz/bozi-malinovy-kolac-s-mascarpone>

Příprava

Těsto: Smíchejte mouku s vločkami, cukrem a máslem. vytvořte drobenku, do které přidáte vodu, tak aby vzniklo kompaktní těsto. To zabalte do folie a nechte minimálně 30 min odpočívat v lednici. Poté vyválejte těsto a dejte jej do vymazané formy. Opět vložte na chvíli, cca 15 min do lednice. Troubu předehřejte na 170°C a do korpusu vložte pečící papír a vysypte n něj fazole, které těsto zatíží aby se nezvedalo. Pečte cca 15 minut. Poté fazole odstraňte a pečte ještě asi 5 minut. **NÁPLŇ** Zatím, co korpus stvdyne, očistěte, omyjte, ovoce a připravte krém. Vyšlehejte mascarpone s cukrem a vanilkou v jedné míste. Ve druhé míse šlehačku do tuha. Pak jemně spojte obě vyšlehané směsi. Připravte dle návodu želatinu (nechte nabobtnat a zahřejte) Jakmile je želatina důkladně rozmíchaná, odstavte ji ze zdroje tepla a vmíchejte do ní tři lžíce připraveného krému. Takto připravený krém s želatinou dejte do větší mísy a postupně vmíchejte zbytek krému z mascarpone a šlehačky. Vychladlý korpus naplňte krémem a dozdobte malinami. Nechte chladnou v lednici alespoň tři hodiny. Před podáváním zaprášim cukrem a dozdobím.

Ingredience

- 100 g ovesných vloček jemných nebo mletých
- 100 g hladké mouky
- 1 lžíce cukru moučka
- 80 g másla
- 1 špetka soli
- 3 lžíce vody
- 500 g Mascarpone
- 3 lžíce cukru moučka
- 1 lusk vanilky
- 2 lžička želatiny v prášku
- 250 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- 30 ks malin

Kategorie

Česká, Léto, Ovoce, Děti do 5 let, Dezert, Párty občerstvení

▫ **Tip k receptu**

Dozdobit můžete kromě malin také lístky máty či jedlými květy.

