Dezert Suzette

Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: **10**

7741 kalorií , **3 g** cukrů , **412 g** tuků , **120 g** bílkovin

Autor: Jana Langrová

Odkaz: https://srecepty.cz/dezert-suzette

Příprava

Žloutky utřeme s krystalovým cukrem do pěny. Přidáme citrónovjou šťávu, ušlehaný tuhý sníh z bílků a po částech polohrubou mouku. Vše zlehka promícháme. Těsto na vymaštěném plechu upečeme ve vyhřáté troubě. Po upečení a vychladnutí potřeme těsto meruňkovými povidly. Rovnoměrně rozetřeme náplň, potřeme krémem a vrch koláče ozdobíme čokoládovou polevou.
Náplň: Konzervu meruňkového kompotu i se šťávou smícháme s dětskými piškoty, sekanými ořechy, rozinkami a rumem. Vše smícháme a necháme v chladničce odležet.
Krém: Celá vejce s cukrem šleháme nad párou do zhoustnutí. Po vychladnutí je přimícháme po lžících do utřeného másla.

Ingredience

- 7 vajec
- šťáva z půl citrónu
- 200 g cukru krystal
- 180 g polohrubé mouky
- sklenka meruňkových povidel
- 1 balení dětských piškotů
- 150 g sekaných ořechů
- 150 g rozinek
- 2 dcl rumu
- 1 balení meruňkového kompotu i se šťávou
- 5 vajec na krém
- 200 g cukru krystal na krém
- 300 g másla

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Klasika, Návštěva, Dezert