Ovocné koláčky s likérovým pudinkem

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: **8**

2390 kalorií , **3 g** cukrů , **121 g** tuků , **17 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: https://srecepty.cz/ovocne-kolacky-s-likerovym-pudinkem

Příprava

Na vál prosijeme mouku, přidáme Solamyl, moučkový cukr, žloutek a Heru a vše zpracujeme na hladké těsto. Hotové těsto vyválíme, vykrojíme 8 koleček a kolečka vložíme do formiček na tartaletky. Naplněné formičky naskládáme na plech a pečeme ve středně vyhřáté troubě asi 15-20 minut, až okraje těsta začnou růžovět. Zatímco se těsto peče, uvaříme si hustý pudink z mléka, pudinkového prášku a sáčku vanilkového cukru. Hotový pudink vypneme a hned do něj vmícháme vaječný likér. Upečené koláčky opatrně vyklopíme z formiček a ihned můžeme plnit teplým pudinkem. Navrch naklademe kousky ovoce. Koláčky odložíme do lednice a necháme dobře vychladit. Před podáváním dozdobíme snítkou máty.

Tip k receptu

Tyto koláčky opravdu nejsou vhodné pro děti, množství použitého likéru je docela velké, ale o to více chutnají dospělým :o).

Ingredience

- 150 g hladké mouky
- 100 g Solamylu
- 80 g cukru moučka
- 1 žloutek
- 140 g Hery
- 400 ml mléka
- 1 sáček vanilkového pudinkového prášku
- 1 sáček vanilkového cukru
- 100 ml vaječného likéru
- ovoce podle chuti - mandarinka, kiwi, jahody,...
- snítky máty na ozdobu

Kategorie

Narozeniny, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Ovoce, Labužník, Moučník, Párty občerstvení