



Jednoduchá a rýchla osviežujúca pochúťka s ovocím

.

//

.

Potrebujeme:

1 lístkové cesto, 1 l mlieka, 3 pudingové prášky, alebo zlatý klas

cukor, piškóty, ovocie môže byť aj kompótové: ríbezle, čerešne,

čerstvé jablka ...

Lahké domáce lístkové cesto:

35 dkg palmarinu, 35 dkg hladkej múky, 7 PL kyslej smotany, necháme odpočívať na noc v chladničke.

Príprava:

Najprv si uvaríme puding. 0,7 litra mlieka dáme variť. V 0,3 litre mlieka vymiešame pudingové prášky. Keď mlieko začne vriieť, pridáme v mlieku vymiešane pudingové prášky a uvaríme hustý puding. Nakoniec pridáme do pudingu cukor. Nepoužívam váhu, čiže asi 5 polievkových lyžíc. Toľko aby bol puding dostatočne sladký. Lístkové cesto rozdelíme na 2 časti. Jednu vyvalkáme a dáme na plech (vystlaný papierom na pečenie, resp. vymastený tukom). Na cesto poukladáme piškóty. Na piškóty dáme ovocie (resp. až na vrch na puding). Piškóty zalejeme polo teplým pudingom. Prikryjeme druhým dielom rozvaľkaného lístkového cesta. Vrch koláča popicháme vidličkou a dáme do rúry vyhriatej na 175-180 stupňov piecť po dobu 30 minút.

Uvaríme puding: 0,7 litra mlieka dáme variť, v 0,3 litre mlieka vymiešame pudingové prášky. Keď mlieko začne vriieť, pridáme v mlieku vymiešane pudingové prášky a uvaríme hustý puding. Nakoniec pridáme do pudingu cukor. Asi 5 polievkových lyžíc. Toľko aby bol puding dostatočne sladký, cukor si dajte podľa chuti. Lístkové cesto rozdelíme na 2 časti. Jednu vyvalkáme a dáme na plech vystlaný papierom na pečenie, resp. vymastený tukom. Na cesto poukladáme piškóty. Na piškóty dáme ovocie (prípadne až na vrch na puding). Piškóty zalejeme polo teplým pudingom. Prikryjeme druhým dielom rozvaľkaného lístkového cesta. Vrch koláča popicháme vidličkou a dáme do rúry vyhriatej na 175 až 180 stupňov piecť po dobu 30 minút. Po upečení polejeme rozpustenou čokoládou. Koláč môžete spraviť aj bez piškótov, alebo z polovičnej dávky, je výborný teplý aj na studeno.

//