

ONLINE PÂTISSERIE

Sweet Flow

Jogurtový koláč s lesními plody

Linecké těsto (ideálně připravit den dopředu)

180 g hladké mouky
2 g soli
120 g másla
60 g moučkového cukru
35 g vajec

Jogurtový krém

450 g jogurtu
(Gramáž je bez šťávy. Nech jogurt přes noc v lednici přes cedník odkapat. Na 450 g jogurtu budeš potřebovat 600 g jogurtu).
1 ks bio citronu (kůra)
200 g šlehačky 40%
45 g cukru moučky
2 pl želatiny
10 g rumu

Postup:

- › Namoč želatinu do studené vody. Ve větší míse smíchej jogurt a citronovou kůru. Našlehej šlehačku s cukrem do husta. Přidej do jogurtu a začleň stěrkou. Nahřej rum a rozpust v něm vymačkanou želatinu. Nalij rum se želatinou do jogurtové směsi a dobře promíchej metličkou.
- › Nalij krém do koláčové formy a dej na dvě hodiny do lednice.

Lesní plody želé

500 g lesních plodů (rozmražené nebo čerstvé)
50 g cukru krupice
4 g agaru

Postup:

- › Smíchej cukr krupici a agar ve větším hrnci a přidej lesní plody (bez šťávy, pokud jsou rozmražené).
- › Přiveď k varu a neustále míchej. Vař 2-3 minuty. Nech trochu vychladnout a nalij ještě teplé nad jogurtový krém.
- › Dej na další dvě hodiny do lednice.

Dokončení:

- › Koláč potřít přibližně 100 g vařící glazury (Mirror neutral – neutrální glazura – najdeš ji v cukrářských prodejnách). Jen ji povař a přidej pár kapek vody, pokud je moc hustá.
- › Koláč je lepší zkonsumovat ještě téhož dne. Linecké těsto totiž do druhého dne změkne.