Letní meruňkové vlnky

Počet porcí: 16
Doba přípravy: 1 hodina

Postup přípravy

Na přípravu křehkého těsta promícháme v míse všechny suroviny (300 g hladké mouky, 1 lžička kypřícího prášku, 100 g cukru, vanilkový cukr, 1 vejce a 180 g másla) a ručně vypracujeme hladké těsto. Z těsta vyválíme plát o velikosti 30x40cm a pomocí válečku přeneseme na vymazaný a moukou vysypaný plech. Na přípravu odpalovaného těsta svaříme v malém kastrůlku vodu a máslo (30 g). Kastrůlek sejmeme z plotny a přidáme mouku (80 g) smíchanou se škrobem. Vařečkou vypracujeme z těsta hladkou kouli, kterou pak asi 1 minutu za stálého míchání zahříváme ("odpalujeme") a poté dáme do mísy. Do těsta postupně zapracujeme 3 vejce elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni. Kypřicí prášek vmícháme až do vychladlého těsta. Těsto naplníme do sáčku s řezanou trubičkou, na korpus naneseme podélně 5 pásků ve tvaru vlnek v rovnoměrných vzdálenostech. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme. Upečený korpus necháme v plechu vychladnout na kuchyňské mřížce. Na přípravu náplně umyjeme meruňky, necháme je v sítku okapat, rozpůlíme, zbavíme pecek a nakrájíme na tenké plátky. Créme Olé ušleháme podle návodu na obalu s 500 ml vychladlé smetany ke šlehání. Náplň naplníme do cukrářského sáčku a nastříkáme dekorativně mezi vlnky z odpalovaného těsta a na povrch naskládáme plátky meruněk. Na ozdobení nasekáme čokoládu nahrubo a necháme rozpustit v kovové nebo ohnivzdorné misce ve vodní lázni na mírném ohni. Rozpuštěnou čokoládou naplníme mikrotenový sáček, ustřihneme růžek a ozdobíme povrch koláče. Až do podávání uložíme do chladničky.

Ingredience

- **Hořká čokoláda se sladidly** - 30 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 500 g
- **Pitná voda nesycená** - 130 g
- **Créme Olé vanilka příchuť 50 g** - 50 g
- **Cukr krystal** - 100 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Meruňky** - 300 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 13 g** - 8 g
- **Kukuřičný škrob, bez lepku 200 g** - 20 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 210 g
- **Mouka hladká 1 000 g** - 380 g
- **Vejce** - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

DIABETICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE