Ovocný koláč z piškotového těsta s vinným želé

https://varimesmarcelou.cz/sladke-peceni/ovocny-kolac-z-piskotoveho-testa-s-vinnym-zele.html

Hledáte-li jednoduchý recept na chutný ovocný koláč, vyzkoušejte ten můj. I když se dá v zimě sehnat spoustu čerstvého ovoce, já jsem pro tentokrát sáhla po svých domácích zamražených ostružinách a rybízu.

Na přípravu koláče o průměru 24/28 cm budeme potřebovat

Na korpus

- 4 celá vejce
- 70 g polohrubé mouky
- 70 g hladké mouky
- 130 g moučkového cukru
- Špetku soli
- Tuk na vymazání formy
- Hrubou mouku na vysypání formy

Na náplň

- Ovoce čerstvé nebo zamražené dle vlastního výběru
- Ostružinovou nebo rybízovou marmeládu
- 200 g želé z vinných hroznů
- 50 ml vody
- 3 plátky želatiny

Dále budeme potřebovat

- Formu o průměru 24 cm dno/28 cm okraj formy
- Ruční elektrický šlehač nebo robot

Postup přípravy ovocného koláče

Nejprve si připravíme formu na pečení. Dno i stěny formy pečlivě vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou.

Máme-li ovoce zamražené, vyjmeme jej z mrazničky a rozložíme na tác.Pokud máme čerstvé, pečlivě jej omyjeme a necháme okapat.

Ve zvláštní míse si smícháme obě mouky.

Připravíme si sníh z bílků. Do mísy na šlehání těsta dáme špetku soli. Bílky oddělíme od žloutků a přidáme je do mísy se solí. Žloutky zatím dáme stranou.

Z bílků, za pomoci šlehače nebo kuchyňského robota, ušleháme v míse pevný sníh.

Zapneme troubu a termostat nastavíme na 185 °C, horní i dolní ohřev.

Nyní do pevného sněhu postupně, za stálého prošlehávání, přidáváme jeden žloutek a jednu vrchovatou polévkovou lžíci moučkového cukru dokud nespotřebujeme připravené suroviny.

Šlehač nevypínáme a nyní postupně, opět po lžících, zašleháváme všechnu připravenou mouku.

Šlehač vypneme. Těsto máme hotové. Těsto přelijeme do připravené formy.



Koláčová forma s piškotovým těstem
Zdroj: Marcela Hackerová

Formu vložíme do vyhřáté trouby na 185 °C a necháme péct 35-40 minut.

Propečení můžeme zkontrolovat vpichem špejle. Je-li po vytažení suchá, máme upečeno.

Korpus nechte ve formě úplně vychladnout.

Formu i s upečeným korpusem necháme stát na mřížce, až korpus úplně vychladne.

Teprve po vychladnutí piškot vyklopíme z formy na tác. Jde to snadno, protože upečený piškot je pružný a nehrozí nebezpečí, že se těsto bude lámat.

Dno i strany upečeného koláčového korpusu namažeme připravenou ostružinovou nebo rybízovou marmeládou.



Upečený piškotový korpus pomazaný ostružinovou marmeládou
Zdroj: Marcela Hackerová

Na marmeládu vyskládáme připravené ovoce. Já jsem použila ostružiny prosypané červeným rybízem.

Příprava želé na ovoce

Do kastrůlku dáme připravené želé z vinných hroznů, přilijeme 50 ml studené vody. Želé s vodou zahřejeme na 50 °C. Přidáme 3 plátky želatiny a kastrůlek odstavíme z tepelného zdroje.

Necháme odstát cca 10 minut a průběžně mícháme, až se nám želé i želatina rozpustí.

Připravené želé po lžících naléváme na ovoce až do jeho spotřebování. Želé na koláči necháme půl hodiny tuhnout a pak už můžeme krájet.