Koláč se švestkami, krémem a ořechovou pěnou

https://varimesmarcelou.cz/sladke-peceni/kolac-se-svestkami-kremem-a-orechovou-penou.html

Koláč se švestkami, krémem a ořechovou pěnou miluju. Švestky patří mezi moje nejoblíbenější ovoce. V krému není přítomen téměř žádný tuk, je slaďoučký a ořechy tomu dodávají tu správnou chuťovou stopu.

Na přípravu koláče o průměru 25 cm (dno formy) budeme potřebovat

Na těsto

- 250 g hladké mouky
- 1 špetka soli
- 60 g moučkového cukru
- 80 g Hery z chladničky
- 1 žloutek
- 0,4 dl vlažného mléka na kvásek (asi 4 polévkové lžíce)
- 15 g kvasnic
- 2 čajové lžičky krupicového cukru do kvásku

Na krém

- 250 ml mléka
- 1 sáček vanilkového pudinku
- 50 g krupicového cukru
- 200 g měkkého tvarohu
- 1 žloutek
- 1 polévkovou lžíci (vrchem) moučkového cukru

Na ořechovou pěnu

- 3 bílky
- Špetka soli
- 2 polévkové lžíce (vrchem) moučkového cukru
- 2 polévkové lžíce polohrubé mouky
- 30 g nastrouhaných vlašských ořechů (mohou být i jiné)
- 1 žloutek

Dále si připravíme

- 10-12 švestek bez pecek, překrájených na čtvrtiny
- Formu na koláč o průměru 25 cm – myslím průměr dna a konickými okraji, minimálně 4 cm vysokými
- Tuk na vymazání formy
- Hladkou mouku na vysypání formy

Pečeme nezakryté na 180 °C po dobu 20 minut, pak snížíme teplotu na 150 °C a dalších 20 minut

zapékáme ořechovou pěnu

Postup přípravy koláče se švestkami, krémem a ořechovou pěnou

Nejprve si připravíme formu na pečení. Důkladně ji vymažeme tukem a pak vysypeme hladkou moukou.

Připravíme si základ pro krém – uvaříme pudink

Do 1/3 připraveného mléka vysypeme celý obsah sáčku pudinku a lžičkou dokonale promícháme.

Zbývající 2/3 mléka nalijeme do kastrolu, ve kterém budeme připravovat krém. K tomuto mléku přisypeme 50 g krupicového cukru a za stálého promíchávání ho přivedeme k varu.

Pak horké mléko odstavíme a za stálého míchání přilijeme promíchaný pudinkový prášek. Houstnout začne téměř okamžitě.

Horký pudink necháme zchladnout, ale často ho promícháme metlou, aby se na povrchu nevytvořil škraloup.

Do chladného pudinku vmícháme odvážený měkký tvaroh, 1 žloutek a 1 polévkovou lžíci moučkového cukru. Směs důkladně vyšleháme do jemného, hladkého a velmi chutného krému. Výborný pomocník je ruční metla.

Nyní si připravíme těsto

Do hrnečku či misky nadrobíme kvasnice, zasypeme je 2 lžičkami krupicového cukru a zalijeme 0,4 dl vlažného mléka. Zakryjeme a necháme vzejít kvásek.

Troubu zapneme a termostat nastavíme na 180 °C.

Do mísy na zadělávání odvážíme mouku, přidáme špetku soli a 60 g moučkového cukru. Vše promícháme.

Připravíme si rovněž hrneček na bílky, z kterých budeme v závěru přípravy šlehat sníh.

K mouce přidáme 1 žloutek a bílek putuje do připraveného hrnečku.

Odvážených 80 g Hery vyndáme z ledničky a nakrájíme ji na větší kostky a přidáme ji do mísy na zadělávání.

Dbejte na to, aby HERA byla vychlazená.

Vzešlý kvásek promícháme a jako poslední ho přidáme k surovinám na těsto.

Oběma rukama vypracujme měkké těsto, které necháme 15 minut odpočívat.

Těsto rozválíme a přeneseme do vymazané formy. Já jsem použila jednodušší způsob. Těsto (kouli) jsem umístila doprostřed formy a dlaněmi a špičkami prstů jsem těsto rozprostřela po celé formě a ještě po stranách jsem z těsta vytvořila hráz.



Rozprostřené těsto na koláč ve formě
Zdroj:Marcela Hackerová

Na těsto rozetřeme připravený krém. Na krém následně rovnoměrně umístíme čtvrtky švestek.

Koláč vložíme do vyhřáté trouby na 180 °C a necháme ho zapéct po dobu 20-ti minut.



Vyskládané čtvrtky švestek na krému
Zdroj: Marcela Hackerová

Než se koláč zapeče, připravíme si ořechovou pěnu.

Abychom spolehlivě vyšlehali pevný a tuhý sníh, musí být bílky hodně studené. Já jsem hrneček s bílky z vajíček z ledničky umístila před šleháním ještě na 15 minut do mrazáku.

Bílky na kvalitní tuhý sníh musí být před šleháním hodně studené.

Mouku, moučkový cukr a namleté vlašské ořechy promícháme.

Ze studených bílků a špetky soli vyšleháme pevný sníh.

Metlou do sněhu zapracujeme nejprve 1 žloutek a následně po lžících přidáváme směs mouky, cukru a ořechů.



Rozprostření ořechové pěny
Zdroj: Marcela Hackerová

Po 20-ti minutách pečení koláč vyjmeme z trouby a na švestky naneseme rovnoměrně ořechovou pěnu.

Koláč vrátíme zpět do trouby. Teplotu snížíme na 150°C a koláč dopékáme dalších 20 minut. Povrch ořechové pěny lehce zezlátne.

Koláč necháme vychladnout a můžeme podávat. Řeknu Vám, chutná tedy božsky.