

Piškotový koláč s ovocem a želé

upečený korpus z piškot
ového těsta, případně koupený korpus na koláč

1 sáček dortželé (do 1/4 litru vody nebo ovocné šťávy), cukr dle chuti

na krém:

250 ml mléka

1 sáček vanilkového pudinku

(špetka pravé vanilky)

3-4 polévkové lžíce cukru

1-2 vaničkové plnotučné tvarohy

očištěné čerstvé ovoce nebo dobré kompotované

Nejdříve si připravíme korpusy (pokud je sami pečeme) a zdobíme až po dokonalém vychladnutí.

Ze surovin na krém (kromě tvarohu) uvaříme hustý vanilkový pudink, který za občasného promíchnutí necháme zchladnout. Pudink s tvarohem vyšleháme šlehačem do jemného krému.

Krémem vymažeme korpus (i zvýšené přechody k okrajům), ale okraje necháme nenamazané. Poklademe ovocem.

Podle návodu uvaříme dortželé, kterým (po zchladnutí, ale ještě v tekutém stavu) zakapáme tenkou vrstvou již naskládané ovoce na piškotovém koláči s krémem.

Moučník necháme vychladit, zatuhnout a proležet několik hodin v lednici.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---