

Veselý ovocný dezert

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **náplň**
- kandované ovoce 100 g
- čerstvé ovoce 100 g
- rybízová marmeláda 2 lžíce
- máslo 2 lžíce
- pudinkový prášek 1 balíček
- mléko 0.5 l
- **těsto**
- vejce 3 ks
- ovoce 200 g
- hladká mouka 6 lžíce
- cukr 6 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vejce rozklepneme a oddělíme žloutky od bílků. Žloutky našleháme s cukrem. Do tohoto základu vmícháme dotuha ušlehaný sníh a mouku, rozetřeme na plech vyložený pečícím papírem pečeme v dobře vyhřáté troubě. Upečený piškot podélně rozpůlíme.

Do pudinku připraveného běžným způsobem přidáme máslo a marmeládu a omyté, nadrobno

nakrájené čerstvé a kandované ovoce. Polovinu takto doplněného pudinku rozetřeme na půlku plátu piškotu. Překryjeme druhou polovinou piškotu a povrch potřeme zbylým pudinkem.

Před podáváním dobře vychladíme. Ovocný dezert krájíme na kostky a povrch ozdobíme ovocem.