

KOLÁČ S KRÉMEM Z KRVAVÝCH POMERANČŮ

Citrusové zákusky jsou mým favoritem a což teprve, když jde o ty s krvavým pomerančem. Má poměrně krátkou sezonu, ale to nás neodradí si s ním pohrát.

SUROVINY

Na těsto:

150 g hladké mouky
100 g másla
50 g hnědého cukru
½ čajové lžičky mletého zázvoru
1 g soli
1 žloutek

Na pomerančový krém:

120 g másla
50 g kukuřičného škrobu
200 g cukru krupice
1 g soli
jemně strouhaná kůra ze 4 krvavých pomerančů
5 žloutků
500 g džusu z krvavých pomerančů

Na ozdobu:

pomerančové segmenty
10 listů máty
240 ml smetany ke šlehání
20 g moučkového cukru
drcené pistácie

Na želé:

1 sáček dortového želé (10 g)
200 ml vody
50 g ovocného sirupu

POSTUP

Těsto

Máslo, hnědý cukr, sůl, žloutek a zázvor utřeme do pěny a vmícháme mouku. Těsto rozválíme a vyložíme jím formu. Přehřejeme troubu na 180 °C. Na těsto ve formě položíme ustřížený papír na pečení, na který nasypeme fazole a pečeme naslepo asi 15–20 minut.

Pomerančový krém

Do hrnce dáme ¾ pomerančového džusu a máslo a zahříváme. V misce si rozmícháme se zbytkem džusu kukuřičný škrob, cukr, sůl, pomerančovou kůru a žloutky. Do této směsi přidáme naběračku teplého džusu, vše vlijeme do hrnce a provaříme. Vaříme, dokud nepřestaneme cítit škrob při ochutnání. Vaříme na mírném ohni za stálého míchání, dokud směs nezhoustne jako pudink. Po upečení do vychladlého korpusu rozetřeme pomerančový krém. Necháme vychladnout.

Želé

Dortové želé vsypeme do vody se sirupem, rozmícháme a chvilku povaříme. Korpus s krémem ozdobíme pomerančovými segmenty, potřeme želé a obsypeme drcenými pistáciemi.

