Agarový koláč

Ingredience

Kulatá forma o prům. cca 28 cm:

- mouka hladká — 160 g
- cukr krupice — 60 g
- máslo — 100 g
- žloutek — 2

Plech 35 x 31 cm:

- mouka hladká — 400 g
- cukr krupice — 150 g
- máslo — 250 g
- žloutek — 5

Pudink

- Agar
- Pudink — 1 ks
- ovoce, Dle chuti

Postup

Na vále utvoříme těsto, které dáme asi na hodinu vychladit do lednice. Vymažeme a vysypeme formu, do ní pomocí válečku vyválené těsto přeneseme. Jde to špatně, těsto se trhá, lze ho přenést a tvarovat po kouskách rukama. Troubu si rozehřejeme na 200 st.C, těsto propícháme a upečeme do růžova. Těsto můžeme, ale nemusíme, potřít pikantní zavařeninou, polijeme pudinkem, po částečném vychlazení poklademe ovocem a zalijeme agarem, který si připravíme dle návodu na sáčku. Ovoce může být čerstvé i kompotované, jedno druhové i více druhové, můžeme ho vrstvit na sebe a různě kombinovat.

Zdroj: cilka.eu