

KOLÁČ Z KAKI PERSIMON BOUQUET



Přísady:

1 listové těsto

½ l cukrářského krému*

5 ks kaki Persimon Bouquet

100 g meruňkové marmelády

***Cukrářský krém:**

250 ml mléka

250 ml smetany

50 g kukuřičné mouky

125 g cukru

6 žloutků

1 lžička másla

půl citronu

1 vanilka

Cukrářský krém:

V hrnci ohřejeme mléko, smetanu, vanilku a kůru z citronu. Když se začne vařit, sundáme z ohně a necháme louhovat 30 minut.

Příprava:

Listové těsto rozválíme válečkem a vytvoříme základ dortu. Potřeme máslem. Propícháme dno vidličkou a dáme péct do trouby vyhřáté asi na 150 °C přibližně na 30 minut, až bude těsto dozlatova.

Jakmile těsto vychladne, pomazeme krémem. Oloupeme kaki a nakrájíme na plátky - ne moc tenké. Celý dort poklademe plátky kaki. Můžeme dát zapéct do trouby na 10-15 minut. Navrch dortu rovnoměrně rozetřeme meruňkovou marmeládu a ozdobíme.

