

Ananasový koláč alias "O"

Těsto:

- 1 ½ hrnku polohrubé mouky
- 1 ½ hrnku cukru krupice
- 2 celá vejce
- 1 prášek do pečiva
- 2 lžičky potravinové sody
- 1 ananasový kompot (567g)

Krém:

- 2 pomazánková másla
- 1 vanilkový pudink (hotový v kelímku nebo uvařit asi půl sáčku vanilk. pudinku v 200 ml mléka, má být tužší)
- 1 lžice cukru krupice
- 1 vanilkový cukr

Všechny přísady do těsta ušleháme, nejdříve vejce s cukrem, pak mouku s práškem a sodou a nakonec ananasový kompot i se šťávou a upečeme na hlubším plechu nebo raději na pekáči ve středně vyhřáté troubě. Hrnec je spíš větší, 250 - 300 ml.

Na krém dobře našleháme pomazánkové máslo s cukrem, pak po lžičkách přišleháváme pudink a krém natřeme na koláč, který pak pokapeme rozpuštěnou čokoládovou polevou (nebo posypeme čokoládovým drobením) a posypeme nasekanými ořechy. Necháme vychladit v ledničce. Lepší je udělat koláč alespoň jeden den předem, aby se rozležel, ale je vynikající i za týden, pokud se nesní hned! :-))

PS: Pomazánkové máslo můžeme v Belgii nahradit půlkou čerstvého másla (asi 15 dkg) a asi 20-25 dkg místního tvarohu značky Campina (maquée de Brabant – Brabantse Plattekaas v kulatém kelímku, nejlépe je nechat před odkapat na lněné utěrce na sítku), pudink děláme velmi hustý a dáváme jej asi víc, než uvádí recept. Záleží, jak velký je pekáč. Všechny ingredience musí mít před šleháním stejnou teplotu.

DOBROU CHUŤ!!!