



Zázvorový koláč s krémem a mangem

Doba přípravy:
15 minut, 10 minut pečení,
10 hodin chlazení
Nutriční hodnota:
439 kcal/kus

Suroviny na 6–8 porcí
(forma o průměru 23 cm):
1 1/2 hrnku zapečeného
müsli bez rozinek
3 lžičky cukru krystalu
8 lžic másla • 500 g
prstvého sýra
1 kelímek bílého jogurtu
1 balení zakysané
smetany • 3 lžičky
medu
na pokapání • 1–2 lžičky
prstvého nastrohaného
zázvoru • 1 mango

1. Předehřejte troubu
na 190 °C, máslo rozpustte
a okraji plotny.

2. Vložte müsli s cukrem do mixéru a rozsekejte je najemno. Přelijte rozpuštěným máslem a znovu zapněte mixér. Až se vše promíchá, směs přesypte do koláčové formy, upěchujte ji po dně a stěnách a upečte do zlatova (asi 10 minut). Vyndejte z trouby a nechte vychladnout.
3. Ručním šlehačem ušlehejte dohladka sýr. Přidejte jogurt, zakysanou smetanu, med a zázvor a znovu prošlehejte.
4. Nalijte smetanovou směs na upečenou křustu a vložte do lednice aspoň na 10 hodin (ideálně až do druhého dne).
5. Těsně před podáváním oloupané mango nakrájejte na plátky, naaranžujte je na krémový povrch a pokapejte medem.

Tip: Nemáte müsli? Opražte nasucho ovesné vločky spolu s cukrem v poměru dva díly vloček na jeden díl cukru. Až začnou vonět a cukr se rozpustí, je hotovo.



Recepty jsme pro vás připravili ve spolupráci s časopisem **Gurmet**. Další lákavé tipy na různé pokrmy najdete v čísle **Gurmetu**, které je právě v prodeji!

Co je
nového

TÝDEN VÍNA V PRAZE

Od 30. ledna do 5. února 2017 se Praha stane dějištěm devátého ročníku festivalu vína Prague Wine Week 2017. Během festivalu se vinaři a dovozci spojí s vybranými pražskými restauracemi a vinnými bary a po celý týden budou nabízet tříchodová menu snoubená s víny za doporučenou paušální cenu. Vyvrcholením festivalu bude Galadegustace medailových vín Prague Wine Trophy 2. února od 16 do 20 hodin v Jalta Boutique hotelu na Václavském náměstí v Praze.



V ROCE 2016 se nejlepším domácím vinařstvím stalo Chateau Valtice



ON-LINE SUPERMARKET Rohlík.cz zařadil do svého sortimentu také prodej hotových jídel. A pozor! Všechna jsou bez palmového oleje.

ZNAMÁ ZNAČKA ŠAMPÁNSKÉHO uvedla na trh limitovanou edici lahví, které ukrývají emotikony, tedy „smajlíky“ (Moët Rosé Impérial eMoëticons, 20 cl, 450 Kč)



NA TRHU se nově objevily kvalitní kuchyňské nože KitchenAid. Pořídit je můžete jako celou sadu nebo jednotlivě už od 1690 Kč.