

CHLEBÍČEK S KAKI PERSIMON BOUQUET

Suroviny:

400g hladké mouky
200g cukru krystal
3 zralé kaki Persimon Bouquet
125g másla
100g mletých mandlí
3 vejce
1 prášek do pečiva
špetka soli



Postup:

Nejprve si oloupeme a nakrájíme na kostičky 2 kaki Persimon a spolu s 50g cukru je 10 minut pozvolna dusíme v hrnci pod pokličkou, občas promícháme. Dáme stranou a necháme zchladnout.

Předejdeme si troubu na 170°C, vymažeme formu a vysypeme ji hrubou moukou. Změklé máslo vyšleháme se 150g cukru do pěny a postupně přidáváme vejce. (Pokud budou ale čerstvě vyndaná z lednice, máslo zpět ztuhne a srazí se!)

Mouku prosejeme s práškem do pečiva a špetkou soli, přidáme mleté mandle a pak je spolu s kaki Persimon směsí vmícháme do vyšlehaného másla.

Nakonec těsto nalijeme do připravené formy a ozdobíme nakrájenými plátky kaki Persimon, dáme péct.

TIP: Pokud chceme urychlit dozrání kaki Persimon, dáme ho spolu s banánem a jablkem do papírového sáčku.

