



BOHUŠOVICKÁ
MLÉKARNA
1901
Skyr
ISLANDSKÁ TRADICE

SKYR SPICE CAKE S KARAMELOVOU POLEVOU

Korpus

1/2 šálku změkklého másla • 3/4 šálku třtinového cukru • 2 lžíce třtinové melasy • 3 velká vejce pokojové teploty • 1 lžíce vanilkového extraktu • 2 a 1/2 šálku hladké mouky • 1 a 1/2 čajové lžičky prášku do pečiva • 1/2 lžičky jedlé sody • 1 a 1/2 čajové lžičky mleté skořice • 1 čajová lžička mletého zázvoru • 1/2 lžičky mletého muškátového oříšku • 1/2 čajové lžičky drceného hřebíčku • 1/2 čajové lžičky soli • 250 g Skyr natur

Drobenka

2 šálky hladké mouky • 1 šálek třtinového cukru • 1 čajová lžička mleté skořice • 1/2 čajové lžičky mletého zázvoru • 1/4 lžičky mletého muškátového oříšku • 1/4 čajové lžičky soli • 3/4 šálku roztaveného másla • Karamelová poleva • 1/2 šálku másla • 1/2 šálku třtinového cukru • 1/2 šálku smetany ke šlehání • 1 lžíce tuzemského rumu

Korpus - předehejte troubu na 170 °C a vyložte pekáč papírem na pečení. Ve velké misce smíchejte máslo, cukr a melasu do krémové konzistence. Po jednom přidejte vejce a extrakt z vanilky. V oddělené misce smíchejte prosetou mouku, prášek do pečiva, sodu, sůl a koření. Smíchejte směs z mouky i másla dohromady, přidejte jogurt Skyr natur a těsto vložte do pekáče.

Drobenka - smíchejte prosátou mouku, cukr, koření a sůl. Směs zalijte máslem a ručně vše spojte v jednotlivou hmotu. Tuto mírně sypkou směs po kouscích uspořádejte na povrch těsta v pekáči a dejte jej péct asi na 40 minut. Po upečení nechte koláč mírně vychladnout. Karamelová omáčka - v malém hrnci na pár minut zahřejte smetanu, máslo, cukr a rum. Cukr se rozpustí a směs začne bublat, poté ji odstavte. Omáčkou zalijte koláč těsně před servírováním, nejlépe chutná teplý.

DOBROU CHUŤ!