Pomarančový savarin s ovocím

Suroviny na cesto:
1/2 kocky droždia FALA
400 g polohrubej múky
170 ml vlažného mlieka
100 g masla
72 g kryštálového cukru
4 vajíčka
štipka soli
pomarančová kôra

Poleva:
2 lyžice bieleho rumu
3 lyžice pomarančovej marmelády
4 lyžice kryštálového cukru
kôra z limetky
kôra z 1 pomaranča

Ozdoba:
1 lyžica citrónovej šťavy
1 lyžica práškového cukru
1 pomaranč
1 mango
1 kiwi
100 g jahôd

Postup:

Premiešame cukor s droždím, prilejeme vlažné mlieko a necháme vykysnúť.

Formu na savarin vymastíme maslom a vysypeme múkou.

Preosejeme múku, osolíme, ochutíme strúhanou pomarančovou kôrou, prilejeme vajíčka, rozpustené maslo a vykysnutý kvások,

vymiešame polotuhé cesto a necháme kysnúť cca 25 minút.

Povaríme 5 minút 100 ml vody s rumom, cukrom a krájanou kôrou z limetky a pomaranča.

Cesto dáme do pripravenej formy a necháme ešte 15 minút nakysnúť. Pečieme vo vyhriatej rúre pri 180 °C dozlata cca 30 minút.

Vlažný múčnik vyklopíme z formy, prepichneme špajľou, polejeme polevou, potrieme marmeládou a necháme vychladnúť.

Ovocie očistíme, nakrájame a vložíme do stredu múčnika. Pokvapkáme citrónovou šťavou a všetko pocukrujeme.

Nespočítateľné množstvo variácií vytvoríme striedaním druhov použitého ovocia. Pôvodný Savarinov koláč bol ozdobený iba kompótovými broskyňami.