NajPečenie

Ananásová pochúťka

Výborný, šťavnatý ananásový koláčik. Kto raz ochutná, viac neodolá..

Potrebujete:

1 a 1/2 pohár 250 ml	múka polohrubá
2 pohár 250 ml	cukor kryštálový
1 ks	ananásový kompót
200 g	orechy mleté
2 ks	maslo nátierkové bez príchute
1 ks	pribináčik vanilkový veľký
1 ks	kypriaci prášok do pečiva
1 ks	puding vanilkový
2 lyžička	sóda bikarbóna
2 ks	vajcia
200 ml	mlieko

Postup:

Príprava cesta:
1 a pol šálky polohrubej múky, 1 a pol šálky kryštálového cukru, 2 moka lyžičky sódy bikarbóny, 1 prášok do pečiva zmiešame dohromady. Zvlášť si v kuchynskom robote rozmixujeme 1 ananásový kompót aj so šťavou, pridáme 2 vajcia a tekutú hmotu zmiešame s práškovou. Vylejeme na vymastený a múkou posypaný plech a pečieme vo vyhriatej rúre na 180 °C asi 25-30 min.

Príprava krému:
Uvaríme si vanilkový puding so štyrmi polievkovými lyžicami kryštálového cukru v 200 ml mlieka, na hustú kašu a dáme vychladiť.

Medzitým si vymiešame 2 ks pomazánkového masla (napr. Monika, alebo Bánovecká nátierka) s 1 veľkým vanilkovým Pribináčikom. Postupne vmiešame vychladnutý puding. Tento ananásový koláč je veľmi osviežujúci a šťavnatý. Vyskúšajte!

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**30 min.**
Čas pečenia:	**25 - 30 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Krém rovnomerne rozotrieme na vychladnutú piškótu. Vrch hustejšie posypeme mletými orechmi a strúhanou čokoládou. Dáme na pár hodín vychladiť.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.