



Srnčí chrbát

Zaujímavý recept s ešte zaujímavejším výsledným efektom vďaka forme zo srnčieho chrbátu. Nepečený koláč, ktorý deti milujú.



Potrebuje:

250 g	Cera
250 g	cukor práškový
2 ks	vajce
20 ks	piškóty detské
hro1 bal.	hrozienka
1 bal.	puding BB
1 bal.	vanílinový cukor
2 lyžica	rum
1 bal.	cukríky želé

Postup:

Ceru roztopíme v parnom kúpeli, do neho pridáme BB puding, práškový cukor, vanilkový cukor, 2 vajcia, rum a miešame. Nakoniec pridáme nakrájané cukríky a hrozienka. Polovicu nalejeme do formy, spájame po dve piškóty a naukladáme na cesto, zalejeme druhou polovicou a necháme stuhnúť.

Celkový čas prípravy:	50 min.
Čas pečenia:	-
Teplota pečenia:	-
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	-