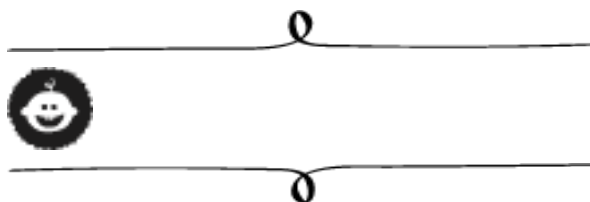


NajPečenie



Lahký mandarinkový koláč

Koláčik z piškótového cesta, vhodný na teplé letné dni.



Potrebuje:

6 ks	vajcia
5 lyžica	múka hladká
1 lyžica	kakao
6 lyžica	cukor kryštálový
1/2 bal.	kypriaci prášok do pečiva
2 konzerva	mandarínkový kompót
500 ml	smotana na šľahanie 33%
1 bal.	stužovač šľahačky
	čokoláda sekaná

Postup:



Piškótové cesto si pripravíme tak, že vymiešame žĺtka s cukrom. Pridáme múku, kakao, prášok do pečiva a vmiešame sneh z bielok.



Vylejeme na papier na pečenie pri teplote 180 stupnov cca 15 až 20 minút a skúsime špáratkom, či je hotový.



Po upečení necháme vychladnúť, opatrne otočíme na plechu a stiahneme pomaličky papier na pečenie.



Mandarínky scedíme a poukladáme na upečené cesto, vyšľaháme šľahačky so stužovačom, natrieme na mandarínky a posypeme postrúhanou čokoládou.

Celkový čas prípravy:	30 min.
Čas pečenia:	20 min.
Teplota pečenia:	180 °C
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	-

NajPečenie

Koláčik je vhodný na tieto
teplé letné dni – nieje moc
sladký. Dobrú chuť.