NajPečenie

Medovo orechový koláč od tetušky

Recept na tento koláčik mám od jednej známej tetušky. Radi ho pečieme, lebo pomerne dlho vydrží a je naozaj chutný :) Suroviny sú písané tak ako ho robievala ona, ale ja osobne uberám trochu cukru z plnky ;).

Potrebujete:

110 g	Palmarín
450 g	hladkej múky
210 g	práškového cukru
3 lyžica	medu
2 ks	vajíčok
1 lyžička	sóda bikarbóna
200 g	mletých orechov
3 lyžica	rumu
2 lyžica	mlieka, prípadne vody
1/2 lyžička	škorica mletá
1/2 lyžica	citrónová kôra strúhaná

Celkový čas prípravy:	**-**
Čas pečenia:	**20-25 min min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Hladkú múku zmiešame so sódou bikarbónou, pridáme 21 dkg práškového cukru, 11 dkg Palmarínu, 3 lyžice medu (rozpustený), 2 vajíčka, trochu škorice a citrónovú kôru. Vypracujeme cesto (podľa potreby môžete pridať trochu múky, lebo cesto je dosť lepivé) a dáme do chladničky na 1/2 hodinky trochu stuhnúť.

Zatiaľ si pripravíme plnku: 20dkg mletých orechov zmiešame s 20 dkg mletého cukru a 1 lyžicou kakaa. Pridáme trochu rumu - cca 3 lyžice, a trochu mlieka (ak nemáte, môže byť aj voda) - plnka má mať konzistenciu takej hustejšej kaše.

Cesto vyberieme z chladničky, rozdelíme ne 2 časti.
Najprv rozvaľkáme prvú časť, dáme na vymastený a múkou vysypaný plech, a navrstvíme plnku. Následne prikryjeme druhým rozvaľkaným plátom a dáme piecť - 180 °C asi 20-25 minút.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

Po vychladnutí polejeme čokoládovou polevou.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.