

NajPečenie



Môj broskynáčik kávo-škoricový

Fotorecept na ovocno kávový rez.

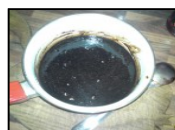
Potrebuje:

300 g	múka polohrubá
1 konzerva	broskyňový kompót
2 ks	vajcia
2 lyžica	káva instantná
120 g	cukor kryštálový
3 lyžica	olej
150 ml	mlieko
1 lyžička	škorica mletá
120 g	Palmarín roztopený
1 ks	kypriaci prášok do pečiva
2 lyžica	rum
130 g	Cera poleva
100 g	cukor práškový
1 lyžica	kakao
1 lyžica	rum

Postup:



Všetky suroviny od polohrubej múky, vrátane 2 polievkových lyžíc rumu zmiešame dokopy. Scedený kompót rozmixujeme a pridáme ho do cesta. Rovnomerne premiešame a vylejeme na vymastený a múkou vysypaný plech. A dáme do rúry upiecť.



Počas pečenia cesta si urobíme polevu. Rozpustíme si 130 g Palmarinu, pridáme práškový cukor, kakao a premiešame. Až je hmota pekne spojená pridáme polievkovú lyžicu rumu. Zamiešame a odstavíme.



Na vychladnuté upečené cesto dáme polevu, ktorá je tiež už vychladnutá avšak nie stuhnutá. Musí sa dať rozotrieť na koláčik. Potom už

NajPečenie

iba vidličkou môžete porobiť
vlnovky rôznymi smermi.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	15 min.
<i>Čas pečenia:</i>	40 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-



V prípade že máte nižšie cesto môžete ho rozdeliť na polovicu, jednu časť potrieť marhuľovým alebo slivkovým lekvárom a prekryť druhou polovicou. Koláč bude vyšší a lekvár mu dodá novú chuť.



Po vychladnutí resp. stuhnutí stačí koláčik nakrájať a postaviť na stôl pred hostí.