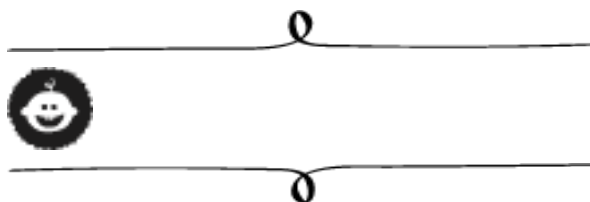


NajPečenie



Nepečený malinový sen

Jednoduchý, ľahký koláč s jemnou šľahačkou a malinami.



Potrebuje:

keksy

500 g	Bebe keksy vanilkove
200g g	kryštálový cukor
400 ml	kyslej smotany
100 ml	mlieko
1 lyžička	Práškový cukor
1 lyžica	Cera poleva
1/2 balíček	čokolády na varenie
250 g	polomáčané keksy v čokoláde
500 g	maliny (môžu byť aj mrazené)
1 sáčok	šľahačka prášková (čokoládová)



Najskôr v miske rozdrvíme keksy na kúsky veľkosti asi 1cm. Pridáme kyslú smotanu a hmotu zamiešame drevenou varechou. Pridáme kryštálový cukor a znova zamiešame. Pripravíme si plech (30x20), polovicu zmesi naňho rovnomerne uložíme a jemne pritlačíme ku dnu drevenou varechou. Na to dáme odkvapkané maliny a prikryjeme druhou polovicou zmesi.

Vyšľaháme šľahačku v prášku so 100 ml mlieka a 1 polievkovou lyžicou práškového cukru. Nanesieme na koláč a ozdobíme čokoládou, ktorú sme roztopili spolu s 1 polievkovou lyžicou Cery.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	30 min.
<i>Čas pečenia:</i>	-
<i>Teplota pečenia:</i>	-
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
