

NajPečenie



Ovocno piškótový koláč

Príprava tohto koláčika je tak jednoduchá, že ho budete chcieť upiecť znova.

Potrebuje:

olej

6 ks	vajcia
150 g	cukor kryštálový
1 dl	jogurt biely
200 g	múka polohrubá
1 bal.	kypriaci prášok do pečiva
4 lyžica	kakao
	jahodový džem
	kokosová múčka
5 lyžica	olej

Postup:



Všetky suroviny okrem vajčiek dáme na 1 hod na pracovnú dosku aby mali izbovú teplotu. Chladné žĺtky vymiešame s cukrom do peny.



Za stáleho miešania pridáme olej, jogurt a postupne aj preosiatu múku premiešanú s kypriacim práškom. Nakoniec vmiešame sneh vyšľahaný z bielkov.



Dve tretiny cesta vylejeme na vymastený a múkou vysypaný plech. Do zvyšnej časti vmiešame kakao a vylejeme na svetlu časť cesta.



V rúre vyhriatej na 180°C pečieme 20-25 minút. Ešte horúci koláč natrieme

Celkový čas prípravy:	15 min.
Čas pečenia:	20-25 min.
Teplota pečenia:	180 °C
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	-

NajPečenie

džemom (ja som použila malinový) a posypeme kokosovou múčkou.

Upozornenie: Nakol'ko ja som použila veľký plech, ktorý bol súčasťou vstavanej rúry, cesta bolo málo. Treba použiť klasickú veľkosť plechu. Ja som improvizovala a koláč som prekrojila na polovicu. Natrela džemom a zlepila dokopy. Chut'ovo výborný koláčik, mäkučké cesto.