NajPečenie



Pudingový koláč

Pudingový koláč. Rýchla pochúťka pre malých aj veľkých. Pozrite si fotorecept na tento pudingový koláč.

Potrebujete:

cesto

5 ks	vajcia
250 g	cukor kryštálový
1 ks	vanilkový cukor
100 g	Palmarín roztopený
1 dl	voda
250 g	polohrubá múka
1 ks	prášok do pečiva

plnka

150 g	cukor kryštálový
1 liter	mlieko
2 ks	čokoladovy puding

poleva

2 ks	šľahačková smotana
2 ks	vanilkový cukor
2 ks	stužovač šľahačky
2 ks	kyslá smotana

Postup:



Z mlieka,cukru a pudingov uvaríme hustý puding a necháme ho vychladnúť.



Pripravíme si piškotu,vajcia vymiesame s cukrom,pomaly pridavame striedavo vodu a roztopeny palmarin,muku s praskom do peciva a dobre vyslahame.



Cesta dame na vymasteny a vymuceny plech a lyzicou davame do cesta studeny puding.Dame piect na 180 C cca na 40 minut.



Kolac nechame vychladnut a potom nan dame vyslahanu slahacku spojenu s kyslymi smotanami a vrch mozeme posypat postruhanou cokoladou.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**-**
Čas pečenia:	**-**
Teplota pečenia:	**-**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.