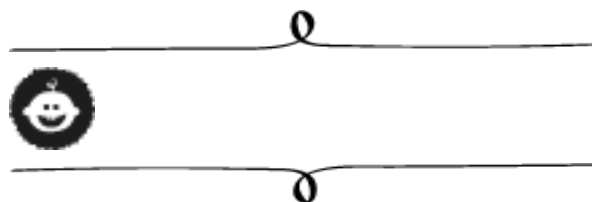




Trený orechový koláč

Rýchly, jednoduchý a lahodný orechový koláč.



Potrebuje:

125 g	Palmarín
250 g	múka hladká špeciál
225 g	cukor práškový
6 g	kypriaci prášok do pečiva
10 g	vanilínový cukor
50 g	vlašské orechy sekané
50 g	mandle sekané
20 g	kakao
100 ml	mlieko
25 g	rum
3 ks	vajcia
	škoricica mletá

Postup:

Palmarin nakrájame a mierne nahrejeme, aby zmäkol. Pridáme práškový a vanilínový cukor a vyšľaháme do peny. Do toho pridáme vajíčka, mlieko, rum, preosiatu múku, kypriaci prášok, kakao, sekané orechy a škoricu. Všetko spolu premiešame.

Cesto rozotrieme na plech vymastený Cerou a vysypaný múkou. Pri teplote 180 °C pomaly pečieme 20 - 30 minút.

Po upečení a vychladnutí posypeme práškovým cukrom.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	15 min.
<i>Čas pečenia:</i>	20 - 30 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	160 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
