

NajPečenie



Žerbo rezy

Myslím, že už sú tu podobné recepty na tento koláčik, ale ja pridávam ten svoj. Koláč nie je náročný na prípravu, povedala by som až jednoduchý a chutí veľmi dobre.

Potrebuje:

30 g	Palmarín
450 g	polohrubá múka
2 lyžica	Práškový cukor
20 g	droždie
3 lyžica	mlieko
1 ks	vajcia
1 ks	žĺtok
150 g	orechy mleté
1 ks	vanilkový cukor
150 g	prášku do pečiva
1 ks	slivkový lekvár

Postup:

Z pripravených surovín si pripravíme cesto a to tak, že do múky rozsekáme maslo, pridáme cukor, droždie rozmiešané v mlieku, 1 vajce, žĺtok. Všetko spolu zamiesime. Necháme odpočinúť v chlade 2 hodiny, ale to nie je podmienka.

Cesto rozdelíme na tri rovnaké diely. Prvý diel rozvalkáme natenko a pomocou valčeka prenesieme na plech, natrieme slivkovým resp. ríbezľovým lekvárom a posypeme orechmi, ktoré sme rozmiešali s cukrom. Opäť zopakujeme postup, na plech prenesieme pomocou valčeka rozvalkané cesto, ktoré natrieme lekvárom, posypeme orechmi s cukrom a opäť prenesieme rozvalkané cesto a dáme piecť do vyhriatej rúry. Koláč polejeme polevou.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	60 min.
<i>Čas pečenia:</i>	30 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	10
