

# NajPečenie



## Broskyňový koláč

Lahodný a osviežujúci koláčik vhodný na nedeľné letné popoludnia.

### Potrebuje:

|                           |                     |
|---------------------------|---------------------|
| <b>250 g</b>              | Palmarín            |
| <b>100 g</b>              | Cera                |
| <b>2 šálka</b>            | polohrubej múky     |
| <b>1 šálka</b>            | kryštalový cukor    |
| <b>1 ks</b>               | prášok do pečiva    |
| <b>3 ks</b>               | vajce               |
| <b>1 ks</b>               | vanílnový cukor     |
| <b>1 šálka</b>            | mlieka              |
| <b>1 pohár<br/>250 ml</b> | broskyňový kompót   |
| <b>1 ks</b>               | čokoláda na varenie |

### Postup:

Múku, cukor, vajcia, mlieko, Palmarín, vanilkový cukor a prášok do pečiva vymiešame a cesto vylejeme na vymastený a múkou vysypaný plech. Na cesto uložíme broskyne.

Pečieme pri teplote 180 °C asi 30 min. Po upečení polejeme čokoládovou polevou, ktorú si urobíme z Cery a posypeme kokosovou múčkou. Nakrájame na rezy.

---

*Celkový čas prípravy:* **50 min.**

*Čas pečenia:* **30 min.**

*Teplota pečenia:* **180C °C**

*Náročnosť prípravy:* **ľahké**

*Počet porcií:* **25**

---