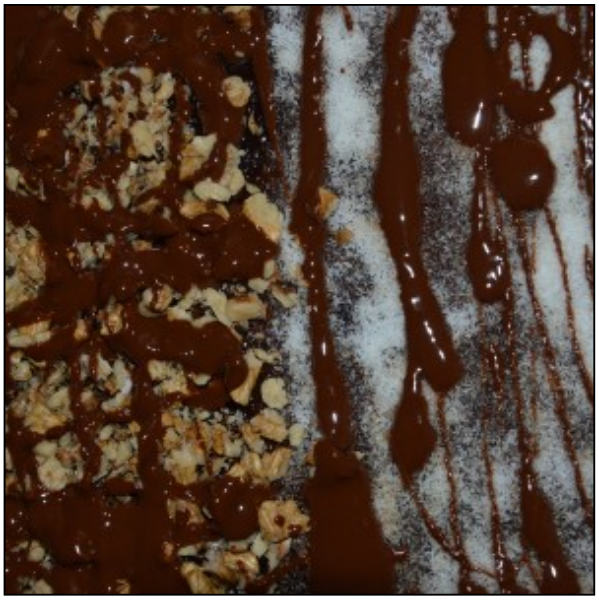
NajPečenie



Chutný minútkový koláč

Veľmi chutný koláčik s orechami a kokosom, nenáročný na prípravu, zvládne ho aj neskúsená gazdinka a s týmto fotoreceptom sa určite podarí.

Potrebujete:

cesto

250 g	Palmarín
2 lyžica	kakao
2 šálka	cukor kryštálový
1 šálka	voda
4 ks	vajce
2 šálka	polohrubá múka
1 balíček	kypriaci prášok do pečiva

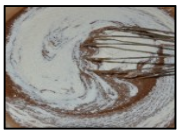
poleva

podľa potreby g	vlašské orechy sekané
podľa potreby g	kokos
podľa potreby g	čokoláda na varenie
podľa potreby g	čokoláda mliečna
podľa potreby g	maslo

Postup:



Palmarín, kakao, cukor a vodu necháme rozpustiť vo vodnom kúpeli, následne odoberieme jeden hrnček tejto zmesi, ktorý nachvíľu odložíme.



Do zvyšku zmesi pridáme 4 vajíčka a pomaly primiešavame múku zmiešanú s kypriacim práškom. Vylejeme na vymastený plech a pečieme.



Keď je koláč upečený, po lyžičkách naň lejeme odloženú Palmarínovú zmes, musí sa to robiť ešte kým je koláč horúci, aby zmes dobre vsiakla.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**30 min.**
Čas pečenia:	**20-25 min.**
Teplota pečenia:	**160-180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**



Na polovicu koláča potom vysypeme podrvené orechy, druhú polovicu posypeme kokosom. Mliečnu čokoládu a čokoládu na varenie rozpustíme s kúskom masla a vylejeme na orechy aj kokos.

.....

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.