

NajPečenie



Čučoriedkové prekvapenie

Pochúťka z kakaového a čučoriedkového cesta, ktorá vám spríjemní každý deň. Pripravte si tento čokoládovo-čučoriedkový koláč podľa nášho fotoreceptu.

Potrebuje:

cesto

2 šálka	polohrubá múka
1/2 ks	prášok do pečiva
2 ks	vanilínový cukor
1 šálka	kryštalový cukor
2 ks	vajcia
1/2 šálka	olej
1 šálka	mlieko
1 ks	černicový kompót
podľa potreby	kakao

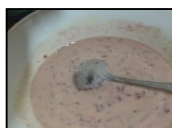
poleva

podľa potreby	marmeláda (ovocná)
g	
podľa potreby	čokoláda na varenie
g	
podľa potreby	maslo
g	

Postup:



Zmiešame zvlášť suché (okrem kakaa) a zvlášť mokré suroviny, ktoré potom spojíme. Cesto rozdelíme na 2 časti, do jednej prisypeme kakao.



Do druhej časti primiešame černice z kompótu.



Následne plníme buď košíčky na muffiny alebo rôzne iné formičky a to tak, že najprv vylejeme kakaové cesto a do neho pridáme zopár lyžíc černicového cesta. Keď sú muffiny upečené, vrch potrieme marmeládou a potom polejeme čokoládovou polevou. Ozdobíme podľa fantázie.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	60 min.
<i>Čas pečenia:</i>	20 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	160 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-
