

# NajPečenie



## Srncí chrbát

Zaujímavý recept s ešte zaujímavejším výsledným efektom vďaka forme zo srnčieho chrbátu. Nepečený koláč, ktorý deti milujú.



### Potrebujete:

<b>250 g</b>	Cera
<b>250 g</b>	cukor práškový
<b>2 ks</b>	vajce
<b>20 ks</b>	piškóty detské
<b>hro1 bal.</b>	hroziienka
<b>1 bal.</b>	puding BB
<b>1 bal.</b>	vanilínový cukor
<b>2 lyžica</b>	rum
<b>1 bal.</b>	cukríky želé

### Postup:

Ceru roztopíme v parnom kúpeli, do neho pridáme BB puding, práškový cukor, vanilkový cukor, 2 vajcia, rum a miešame. Nakoniec pridáme nakrájané cukríky a hroziienka. Polovicu nalejeme do formy, spájame po dve piškóty a naukladáme na cesto, zalejeme druhou polovicou a necháme stuhnúť.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>50 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	-
<i>Teplota pečenia:</i>	-
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ľahké</b>
<i>Počet porcií:</i>	-