

NajPečenie



Dunajský koláč

Koláč bohatý na rôzne chute.. Pozrite si fotorecept.

Potrebujete:

260 g	Palmarín
250 g	Helia
400 g	múka hladká
3 lyžica	cukor kryštálový
260 g	cukor práškový
1 ks	vanilínový cukor
1 ks	kypriaci prášok do pečiva
2 lyžica	kakaový prášok
1 ks	puding vanilkový
100 g	čokoláda horká rumová esencia
700 ml	višne vykôstkované kompótové
5 ks	vajcia
700 ml	mlieko
štipka	soľ

Postup:



Príprava cesta:
Do misy dáme 250 g Palmarinu, 180 g práškového cukru a vanilínový cukor. Všetko dobre zmiešame. Potom pridáme 5 vajec a znova premiešame. Múku premiešame s kypriacim práškom a so soľou a následne postupne po lyžiciach pridávame do maslovo - vajcového cesta.

Vykôstkované višne necháme odkvapkať, kým pripravíme cesto.



Na vymastený plech nalejeme polovičku cesta, a do druhej polovice cesta pridáme 3 kvapky rumu alebo rumovej esencie a polievkovú lyžicu mlieka. Zmiešame a nakoniec pridáme 2 polievkové lyžice kaka. Nakoniec ešte raz

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	20 min.
<i>Čas pečenia:</i>	30 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	170 - 200 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-

všetko dobre zmiešame a nalejeme na žlté cesto (nerovnomerne).



Odkvapkané višne dáme na cesto a lyžicou ich zatlačíme. Koláč dáme do trúby, ktorú sme predhriali na 170 až 200 stupňov. Pečieme 30 minút, a počas pečenia trúbu neotvárame. Otvárame až po 30 minútach.



Príprava plnky:
Uvaríme puding z 500 ml mlieka, vanilkového pudingu a 3 lyžíc kryštálového cukru. Potom pridáme 250 g roztopenej Helie a 80 g práškového cukru a všetko dobre zmiešame. Plnku nalejeme na vychladnuté cesto. Necháme vychladnúť, dáme do chladničky a pripravíme polevu.

Príprava polevy:

Na miernom ohni roztopíme čokoládu, 1 polievkovú lyžicu Palmarinu a 2 lyžice mlieka. Polevu natrieme na vychladenú plnku. Dáme na 1 hod do chladničky a môžeme podávať prizdobené napríklad šľahačkou.