

# NajPečenie



## Dunajský koláč

Koláč bohatý na rôzne chute.. Pozrite si fotorecept.

### Potrebujete:

<b>260 g</b>	Palmarín
<b>250 g</b>	Helia
<b>400 g</b>	múka hladká
<b>3 lyžica</b>	cukor kryštálový
<b>260 g</b>	cukor práškový
<b>1 ks</b>	vanilínový cukor
<b>1 ks</b>	kypriaci prášok do pečiva
<b>2 lyžica</b>	kakaový prášok
<b>1 ks</b>	puding vanilkový
<b>100 g</b>	čokoláda horká rumová esencia
<b>700 ml</b>	višne vykôstkované kompótové
<b>5 ks</b>	vajcia
<b>700 ml</b>	mlieko
<b>štipka</b>	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>	<b>20 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>30 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>170 - 200 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ťažšie</b>
<i>Počet porcií:</i>	<b>-</b>

---

**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.