

NajPečenie



Farebné kocky

Urobte si dobrú náladu farebným šťavnatým koláčikom.

Potrebuje:

maslo

200 g	múka polohrubá
150 g	cukor práškový
4 ks	vajcia
50 g	kakao
1 bal.	kypriaci prášok do pečiva
1 ks	Cera
2 ks	čokoládová poleva
1 ks	džem
50 g	Palmarín

Postup:

Palmarín s cukrom vymiešame do peny, a za stáleho miešania pridávame rozšľahané vajcia a múku s práškom do pečiva. Cesto rozdelíme na dve časti, do druhej polovice dáme kakao.

Hladké cesto dávame striedavo na vymastený a múkou vysypaný plech a vložíme do vopred vyhriatej rúry. Po upečení necháme koláč vychladnúť, natrieme džemom a vrch potrieme čokoládovou polevou, ktorú si pripravíme s Cery a čokolády na varenie.

Celkový čas prípravy: **60 min.**

Čas pečenia: **20 min.**

Teplota pečenia: **180 °C**

Náročnosť prípravy: **ťažšie**

Počet porcií: **-**
