

NajPečenie



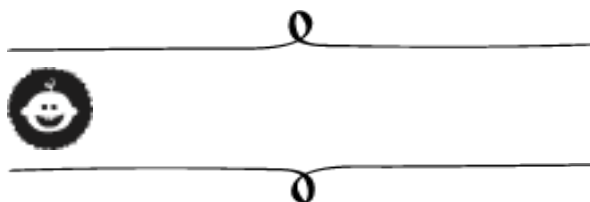
Potrebujete:

3 ks	vajcia
1 šálka	cukor práškový
1 šálka	mlieko
1 šálka	olej
2 šálka	múka polohrubá
1 bal.	kypriaci prášok do pečiva
500 ml	smotana kyslá
500 ml	smotana na šľahanie 33%
4 bal.	vanilínový cukor
2 bal.	Fruttina

Celkový čas prípravy:	50 min.
Čas pečenia:	30 min.
Teplota pečenia:	180 °C
Náročnosť prípravy:	ťažšie
Počet porcií:	-

Frutino rezy

Osviežujúci koláč s ovocným pudingom.



Postup:

Vajcia si vyšľaháme do penista s práškovým cukrom. Potom tam pridáme múku, olej, mlieko a kypriaci prášok. Všetko spolu premiešame a vylejeme na vymastený a múkou vysypaný plech. Cesto dáme upiecť.

Smotanu na šľahanie vyšľaháme a postupne ju vmiešame do kyslej smotany. Potom tam ešte primiešame vanilkový cukor a vylejeme to na vychladnuté cesto.

Do litra vody si nasypeme dve fruttina a 10 lyžíc cukru. Celé to uvaríme. Keď nám zmes vychladne po lyžiciach ju dávame na koláč. Koláč dáme aspoň na 5 hodín stuhnúť.