

NajPečenie



Hrnčekový koláč

Je rýchly a neuveriteľne chutný. Zvládne ho každá gazdinka :)

Potrebuje:

2 pohár 250 ml	múka polohrubá
1 pohár 250 ml	cukor kryštálový
1 bal.	kypriaci prášok do pečiva
1/2 pohár 250 ml	olej
1 pohár 250 ml	mlieko
3 ks	vajcia
2 lyžica	kakao
250 g	tvoroh
200 g	cukor práškový
250 g	Palmarín
100 g	čokoláda
	Cera

Postup:



Múku, cukor, kypriaci prášok, olej, mlieko, vajcia a kakao zmiešame a vylejeme na múkou vysypaný plech.



Tvoroh, cukor a Palmarín vyšľaháme do peny. Natrieme na vychladnutý korpus. Na penu poukladáme ananás/jahody... podľa chuti/



Nakoniec zalejeme čokoládou.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	25 min.
<i>Čas pečenia:</i>	30 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	150 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
