NajPečenie



Koláč monte

Jednoduchý nepečený koláč. Chutný, rýchly a vhodný na každú príležitosť. Vskúšajte tento recept aj vy doma.

Potrebujete:

Krém č.1

1 liter	mlieko polotučné
100 g	kukuričný škrob
100 g	kryštálového cukru
125 g	maslo
2 bal.	Bebe keksy vanilkove

Krém č.2

500 ml	smotana na šľahanie 33%
200 g	čokoláda
1/2 dl	rum

Postup:



Pripravíme si suroviny.



Plech vystelieme bebe keksami a pokvapkáme rumom.



Pripravíme si prvý krém. 1/2 litra mlieka zohrejeme, pridáme trocha rumu. V miske zmiešame vanilkový cukor, kryštálový cukor, kukuričný škrob a zalejeme zvyšným mliekom a neustále miešame aby sme dostali hladký krém. Do vriaceho mlieka pridáme krém maslo. Pripraveným krémom zalejeme bebe keksy. Na vrch naskladáme zbytok bebe keksov.



Druhý krém. Smotanu dáme na mierny oheň a pridáme čokoládu, miešame kým sa

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

Celkový čas prípravy:	**30 min.**
Čas pečenia:	**-**
Teplota pečenia:	**-**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**20**

čokoláda nerozpustí. Odstavíme ho, necháme vychladnúť. Po vychladnutí tento krém ešte vyšľaháme a nalejeme na koláč. Takto pripravený koláč dáme do chladničky stuhnúť.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.