

NajPečenie



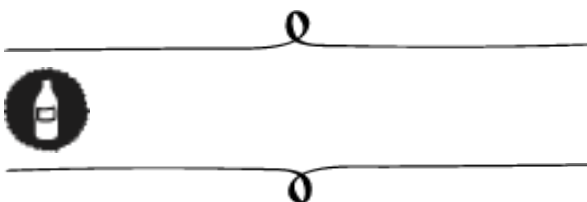
Koláč Šalamún

Koláč Šalamún s fotoreceptom, pri ktorom sa nebudete musieť dlho rozhodovať čo s ním.

Potrebuje:

1 šálka	voda
2 šálka	cukor kryštálový
250 g	Palmarín
2 lyžica	kakaový prášok
1 bal.	kypriaci prášok do pečiva
2 šálka	múka polohrubá
4 ks	vajcia
	rum

<i>Celkový čas prípravy:</i>	15 min.
<i>Čas pečenia:</i>	30 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	170 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-



Postup:



Vodu, cukor, tuk a kakao dáme do hrnca a za stáleho miešania zohrejeme až sa zmes spojí. Nevaríme! Odoberieme 3/4 hrnčeka zo zmesi...



Do zvyšnej štvrtiny dolejeme rum.



Do zohriatej zmesi pridáme múku, prášok do pečiva a vajcia. Poriadne vymiešame.



Vymiešanú zmes vylejeme na vymastený múkou vysypaný plech. Použijeme hrnček podľa toho, aký veľký máme plech. Najčastejšie sa používa 2-2,5 dl hrnček.

NajPečenie



Zmes, ktorú sme zriedili s rumom po upečení vylejeme rovnomerne na horúci koláč a necháme ho vo vypnutej rúre ešte 5 min. Potom ho vyberieme a vychladnutý pocukrujeme. Pokrájame ľubovoľne, na malé, veľké či stredné kúsky. Podľa toho, akú veľkú chuť naňho máte.