NajPečenie



Ľahký mandarinkový koláč

Koláčik z piškótového cesta, vhodný na teplé letné dni.

Potrebujete:

6 ks	vajcia
5 lyžica	múka hladká
1 lyžica	kakao
6 lyžica	cukor kryštálový
1/2 bal.	kypriaci prášok do pečiva
2 konzerva	mandarínkový kompót
500 ml	smotana na šľahanie 33%
1 bal.	stužovač šľahačky
	čokoláda sekaná

Celkový čas prípravy:	**30 min.**
Čas pečenia:	**20 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:



Piškótové cesto si pripravíme tak, že vymiešame žĺtka s cukrom. Pridáme múku, kakao, prášok do pečiva a vmiešame sneh z bielok.



Vylejeme na papier na pečenie pri teplote 180 stupnov cca 15 až 20 minút a skúšame špáratkom, či je hotový.



Po upečení necháme vychladnúť, opatrne otočíme na plechu a stiahneme pomaličky papier na pečenie.



Mandarínky scedíme a poukladáme na upečené cesto, vyšľaháme šľahačky so stužovačom, natrieme na mandarinky a posypeme postrúhanou čokoládou.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

Koláčik je vhodný na tieto teplé letné dni – nieje moc sladký. Dobrú chuť.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.