NajPečenie



Lahodný jahodový koláč

Sladký jahodový, proste skvelý koláčik.

Potrebujete:

200 g	cukor kryštálový
100 ml	voda
4 ks	vajcia
120 g	Palmarín
200 g	múka hladká
1 balíček	vanilínový cukor
	jahodový džem
1 balíček	krémový prášok Zlatý klas
700 ml	mlieko
	jahody
	čokoládová poleva
200 g	tvaroh

Postup:



Štyri žĺtka vymiešame s kryštálovým a vanilkovým cukrom na penisto. Pridáme vodu a olej a dobre premiešame. Prisypeme múku, do ktorej sme pridali prášok do pečiva. Nakoniec zľahka vmiešame sneh zo štyroch bielkov. Všetko spolu premiešame a vylejeme na plech, ktorý sme vystlali papierom na pečenie. Dáme piecť na 40 minút.



Korpus necháme trošku vychladnúť a natrieme džemom.



Zo Zlatého klasu spravíme hustý krém, do ktorého primiešame tvaroh. Natrieme na korpus.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**30 min.**
Čas pečenia:	**40 min.**
Teplota pečenia:	**150 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**



Na krém nalejeme a rozotrieme roztopenú čokoládu na varenie. Navrch naukladáme rozpolené jahody. Necháme vychladnúť a môžeme spapať.

.....

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.