



Makovo broskyňový koláč

Tento recept zvyknem robiť po zaváraní broskýň, pretože nie vždy mi chytia všetky viečka. Preto vždy vytiahnem tento šikovný recept, v ktorom použijem tieto broskyne z nezavarených pohárov, a tak sa všetko hneď zje. Pozrite si fotorecept.

Potrebuje:

3 ks	vajce
1 šálka	vanilínový cukor
1/2 šálka	olej
2 šálka	mlieko
1,5 šálka	mak
1 ks	prášok do pečiva
2 šálka	múka polohrubá
troška	Palmarín
1,5 ks	marhuľový džem
200 g	čokoláda
100 g	Cera
2 ks	broskyňový kompót

Postup:



Vajcia vymiešame s vanilkovým a kryštálovým cukrom. Pridáme olej, mlieko, mak, prášok do pečiva zmiešaný s polohrubou múkou. Všetko nalejeme na vymastený a múkou vysypaný plech.



Nakrájame zavárané broskyne na tenšie kúsky.



Rovnomerne ich poukladáme na cesto.



Snažíme sa urobiť väčšiu medzeru. Koláčik upečieme za 30min pri 180-200 °C.



Potom vychladnutý koláč potrieme marhuľovým džemom.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	120 min.
<i>Čas pečenia:</i>	30 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180-200 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-



Polevu si pripravíme nad parou a rovnomerne nalejeme na džem.



Pekne rozotrieme, necháme v chladničke vychladnúť a nakrájame.



Podávame koláčik. Dobrú chuť.