NajPečenie



Margot rezy

Ak máte radi tyčinku Margot, tento koláč budete milovať. Pozrite si fotopostup.

Potrebujete:

4 ks	vajcia
100 g	Margot
5 lyžica	cukor práškový
150 g	Helia
100 ml	smotana na šľahanie 33%
300 g	múka polohrubá
150 g	čokoláda horká
50 g	Cera

Celkový čas prípravy:	**10 min.**
Čas pečenia:	**15 min.**
Teplota pečenia:	**160 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:



Žĺtky vyšľaháme s práškovým cukrom, pridáme múku s práškom do pečiva, pridáme roztopenú Heliu, smotanu a zľahka vmiešame sneh z bielkov.



Do zmesy postruháme čokoládu Margot na jemnom strúhadle. Zľahka premiešame.



Zmes vylejeme na vymastený a múkou vysypaný plech. Upečieme. Na upečený koláč dáme čokoládovú polevu.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.