NajPečenie

Marhuľový koláč s čoko polevou

Jednoduchý a pritom vynikajúci koláč.

Potrebujete:

marhule

110 g	Cera
250 g	Práškový cukor
3 ks	vajcia
1 lyžička	škorica mletá
270 g	polohrubá múka
100 ml	olej
1 ks	vanilkový cukor
1 1/2 lyžica	sóda bikarbóna
200 g	čokoláda na varenie
10 lyžica	horuca voda
1 pohár 250 ml	zavarane marhule

Postup:

Vyšľaháme si žĺtka s cukrom, pridáme sneh z bielkov, škoricu, olej, múku, vanilkový cukor a sódu bikarbónu. Urobíme cesto a vylejeme na pomúčený plech. Na vrch poukladáme marhule. Dáme piecť do vyhriatej rúry na 25-30 minút a potom polejem čokoládovou polevou, ktorú urobíme z vody, Cery a čokolády na varenie.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**20 min.**
Čas pečenia:	**20 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**8**

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.