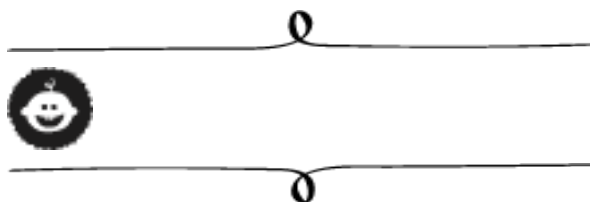


# NajPečenie



## Marhuľový koláč s čoko polevou

Jednoduchý a pritom vynikajúci koláč.



### Potrebuje:

marhuľe

|                |                     |
|----------------|---------------------|
| 110 g          | Cera                |
| 250 g          | Práškový cukor      |
| 3 ks           | vajcia              |
| 1 lyžička      | škoricu 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 žltka 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.

# NajPečenie

---

|                              |                |
|------------------------------|----------------|
| <i>Celkový čas prípravy:</i> | <b>20 min.</b> |
| <i>Čas pečenia:</i>          | <b>20 min.</b> |
| <i>Teplota pečenia:</i>      | <b>180 °C</b>  |
| <i>Náročnosť prípravy:</i>   | <b>ľahké</b>   |
| <i>Počet porcií:</i>         | <b>8</b>       |

---