

NajPečenie



Medovo orechový koláč od tetušky

Recept na tento koláčik mám od jednej známej tetušky. Radi ho pečieme, lebo pomerne dlho vydrží a je naozaj chutný :) Suroviny sú písané tak ako ho robievala ona, ale ja osobne uberám trochu cukru z plnky ;).

Potrebujete:

| | |
|--------------------|-------------------------|
| 110 g | Palmarín |
| 450 g | hladkej múky |
| 210 g | práškového cukru |
| 3 lyžica | medu |
| 2 ks | vajíčok |
| 1 lyžička | sóda bikarbóna |
| 200 g | mletých orechov |
| 3 lyžica | rumu |
| 2 lyžica | mlieka, prípadne vody |
| 1/2 lyžička | škoricu mletú |
| 1/2 lyžica | citronová kôra strúhaná |

Postup:

Hladkú múku zmiešame so sódou bikarbónou, pridáme 21 dkg práškového cukru, 11 dkg Palmarínu, 3 lyžice medu (rozpustený), 2 vajíčka, trochu škorice a citrónovú kôru. Vypracujeme cesto (podľa potreby môžete pridať trochu múky, lebo cesto je dosť lepivé) a dáme do chladničky na 1/2 hodinky trochu stuhnúť.

Zatiaľ si pripravíme plnku: 20dkg mletých orechov zmiešame s 20 dkg mletého cukru a 1 lyžicou kakaa. Pridáme trochu rumu - cca 3 lyžice, a trochu mlieka (ak nemáte, môže byť aj voda) - plnka má mať konzistenciu takej hustejšej kaše.

| | |
|------------------------------|-----------------------|
| <i>Celkový čas prípravy:</i> | - |
| <i>Čas pečenia:</i> | 20-25 min min. |
| <i>Teplota pečenia:</i> | 180 °C |
| <i>Náročnosť prípravy:</i> | ťažšie |
| <i>Počet porcií:</i> | - |

Cesto vyberieme z chladničky, rozdelíme na 2 časti. Najprv rozvalkáme prvú časť, dáme na vymastený a múkou vysypaný plech, a navrstvíme plnku. Následne prikryjeme druhým rozvalkaným plátom a dáme piecť - 180 °C asi 20-25 minút.

NajPečenie

Po vychladnutí polejeme čokoládovou polevou.