NajPečenie



Metrový koláč

Hodí sa na každú príležitosť, výborný aj ku kávičke.

Potrebujete:

4 ks	vajce
250 g	cukor práškový
8 lyžica	mlieko (teplé)
10 lyžica	olej
250 g	múka hladká
1/2 bal.	kypriaci prášok do pečiva
1 lyžica	kakao
4 dl	mlieko
2 bal.	Zlatý klas
1 bal.	vanilínový cukor
1 ks	Helia
150 g	cukor práškový
2 lyžica	rum
200 g	čokoláda horká
80 g	Cera
1 lyžica	olej

Postup:

Príprava piškótového cesta: žĺtky vymiešame s cukrom, pridáme teplé mlieko a olej. Postupne pridávame múku zmiešanú s práškom do pečiva, nakoniec jemne vmiešame sneh vyšľahaný z bielkov. Cesto rozdelíme na dve časti. Do jednej vmiešame kakao. Osobitne upečieme vo forme na srnčí chrbát. Upečené polovičky nakrájame a striedavo spájame s plnkou.

Príprava plnky: Zlaté klasy rozmiešame s vanilkovým cukrom v mlieku a uvaríme na puding. Necháme vychladnúť, stále miešame, aby sa nám nevytvorila "kôrka" na pudingu. Vymiešame Heliu s práškovým cukrom a pomaly primiešavame do hmoty uvarený puding. Nakoniec primiešame 2-3 lyžice rumu. So zvyšnou plnkou ponatierame ešte celý koláč. Dáme trochu stuhnúť do chladničky, aby sa nám lepšie nanášala čokoláda.

Čokoládová poleva: Nad parou rozpustíme v miske čokoládu, Ceru a olej. Nelejeme na koláč a dáme stuhnúť.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**20 min.**
Čas pečenia:	**20 min.**
Teplota pečenia:	**170 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.