

NajPečenie

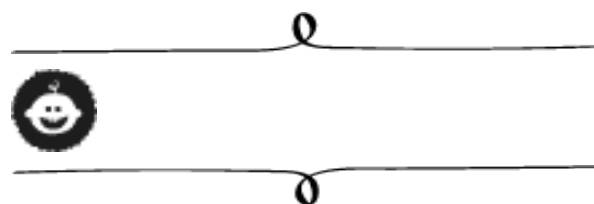


Potrebuje:

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

Metrový koláč

Hodí sa na každú príležitosť, výborný aj ku kávičke.



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 pudingu. Necháme vychladnúť, stále miešame, aby sa nám nevytvorila "kôrka" na pudingu. Vymiešame Heliu s práškovým cukrom a pomaly primiešavame do hmoty uvarený pudingu. 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.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	20 min.
<i>Čas pečenia:</i>	20 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	170 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
