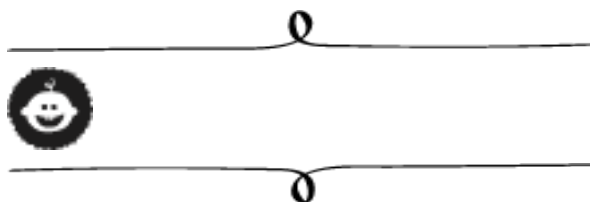




Piškótovo-marhuľový koláč

Jemný, šťavnatý koláč po ktorom si obľížete prsty.



Potrebuje:

1 dl	mlieko
6 ks	žltok
250 g	cukor práškový
1 ks	kypriaci prášok do pečiva
250 g	múka polohrubá
6 ks	bielok
250 g	Palmarín
2 lyžica	kakao
	marhuľový kompót
2 dl	mlieko
	cukor kryštálový
2 lyžica	múka hladká
3 ks	žltok
125 g	maslo

Postup:

Príprava piškótového cesta: Žĺtky vymiešame s práškovým cukrom a Palmarinom. Pridáme mlieko, kypriaci prášok, múku a tuhý sneh z bielkov. Spolu premiešame. Cesto rozdelíme na dve časti. Do jednej časti pridáme kakao. Biele cesto dáme na plech a naň položíme tmavé cesto. Na to poukladáme marhule, otočené spodkom šupky na dol. Šupku obalíme do hrubej múky, aby ovocie nekleslo na dno. Vložíme do vyhriatej rúry upiecť. Po vychladnutí natrieme na koláč plnku a ozdobíme čokoládou.

Plnka: Mlieko, cukor, hladkú múku a žĺtky spolu varíme na slabom ohni. Po uvarení necháme vychladnúť. Pridáme maslo a spolu vymiešame.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	25 min.
<i>Čas pečenia:</i>	15 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	200 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
