NajPečenie



Modrý koláč

Úžasný čučoriedkový dezert, ktorý sa určite stane najobľúbenejším koláčom všetkých členov vašej rodiny...

Potrebujete:

250 g	Helia
6 lyžica	Palmarín
260 g	múka polohrubá
2 lyžica	múka hladká
160 g	cukor kryštálový
200 g	cukor práškový
1/2 ks	kypriaci prášok do pečiva
2 ks	krémový prášok Zlatý klas
1 ks	vanilínový cukor
2 ks	šľahačka prášková
1 ks	šľahačkový stužovač
140 ml	čučoriedkový kompót
50 g	čokoláda
50 g	mandľové lupienky
5 ks	vajcia
500 ml	mlieko
8 lyžica	voda

Postup:

Príprava piškótového cesta: Bielka vyšľaháme na sneh a primiešame 130 g kryštálového cukru. Potom vyšľaháme 4 žĺtka so 130 g kryštálového cukru, pridáme 8 lyžíc teplej vody a Palmarin. Primiešame múku s práškom do pečiva a nakoniec vmiešame sneh vyšľahaný zo 4 bielok. Cesto nalejeme na plech pokrytý papierom na pečenie a pečieme vo vyhriatej rúre.

Po upečení na ešte teplý piškót rovnomerne vylejeme čučoriedkový kompót aj so šťavou, ktorú piškót pekne nasiakne.

Príprava plnky: z 500 ml mlieka, Zlatého klasu a vanilínového cukru uvaríme puding. Do horúceho krému zamiešame rýchlo 1 žĺtok trochu kryš. cukru a 1/3 Helie. Krém občas premiešavame, kým nevychladne.
Zvyšnú Heliu vymiešame v miske s 200 g práškového cukru (podľa chuti). Potom obe zmesy spojíme a zmiešame. Krém natrieme na koláč a dáme stuhnúť do chladničky na 10 minút.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**20 min.**
Čas pečenia:	**20 min.**
Teplota pečenia:	**160 - 180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Vyšľaháme 2 práškové šľahačky so stužovačom a natrieme na koláč. Vrch posypeme strúhanou čokoládou alebo kakaom a mandľami.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.