NajPečenie

Môj broskynáčik kávo-škoricový

Fotorecept na ovocno kávový rez.

Potrebujete:

300 g	múka polohrubá
1 konzerva	broskyňový kompót
2 ks	vajcia
2 lyžica	káva instantná
120 g	cukor kryštálový
3 lyžica	olej
150 ml	mlieko
1 lyžička	škorica mletá
120 g	Palmarín roztopený
1 ks	kypriaci prášok do pečiva
2 lyžica	rum
130 g	Cera poleva
100 g	cukor práškový
1 lyžica	kakao
1 lyžica	rum

Postup:

Všetky suroviny od polohrubej múky, vrátane 2 polievkových lyžíč rumu zmiešame dokopy. Scedený kompót rozmixujeme a pridáme ho do cesta. Rovnomerne premiešame a vylejeme na vymastený a múkou vysypaný plech. A dáme do rúry upiecť.

Počas pečenia cesta si urobíme polevu. Rozpustíme si 130 g Palmarinu, pridáme práškový cukor, kakao a premiešame. Až je hmota pekne spojená pridáme polievkovú lyžicu rumu. Zamiešame a odstavíme.

Na vychladnuté upečené cesto dáme polevu, ktorá je tiež už vychladnutá avšak nie stuhnutá. Musí sa dať rozotrieť na koláčik. Potom už

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**15 min.**
Čas pečenia:	**40 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

iba vidličkou môžete porobiť vlnovky rôznymi smermi.

V prípade že máte nižšie cesto môžete ho rozdeliť na polovicu, jednu časť potrieť marhuľovým alebo slivkovým lekvárom a prekryť druhou polovicou. Koláč bude vyšší a lekvár mu dodá novú chuť.

Po vychladnutí resp. stuhnutí stačí koláčik nakrájať a postaviť na stôl pred hostí.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.