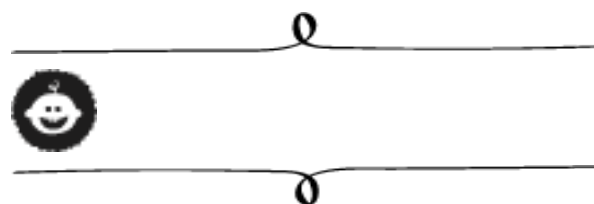


# NajPečenie



## Nepečený malinový sen

Jednoduchý, ľahký koláč s jemnou šľahačkou a malinami.



### Potrebuje:

#### kekсы

<b>500 g</b>	Bebe kekсы vanilkove
<b>200g g</b>	kryštálový cukor
<b>400 ml</b>	kyslej smotany
<b>100 ml</b>	mlieko
<b>1 lyžička</b>	Práškový cukor
<b>1 lyžica</b>	Cera poleva
<b>1/2 balíček</b>	čokolády na varenie
<b>250 g</b>	polomáčané kekсы v čokoláde
<b>500 g</b>	maliny (môžu byť aj mrazené)
<b>1 sáčok</b>	šľahačka prášková (čokoládová)

### Postup:



Najskôr v miske rozdrvíme kekсы na kúsky veľkosti asi 1cm. Pridáme kyslú smotanu a hmotu zamiešame drevenou varechou. Pridáme kryštálový cukor a znova zamiešame. Pripravíme si plech (30x20), polovicu zmesi naňho rovnomerne uložíme a jemne pritlačíme ku dnu drevenou varechou. Na to dáme odkvapkané maliny a prikryjeme druhou polovicou zmesi.

Vyšľaháme šľahačku v prášku so 100 ml mlieka a 1 polievkovou lyžicou práškového cukru. Nanesieme na koláč a ozdobíme čokoládou, ktorú sme roztopili spolu s 1 polievkovou lyžicou Cery.

# NajPečenie

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>30 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	-
<i>Teplota pečenia:</i>	-
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ľahké</b>
<i>Počet porcií:</i>	-

---