

NajPečenie



Ovocný koláč s vanilkovým pudingom

Osviežujúci pudingový koláč s ovocím podľa chuti..

Potrebuje:

150 g	Palmarín
200 g	múka hladká
100 g	cukor práškový
40 g	cukor kryštálový
1 ks	vanílinový cukor
1 lyžička	kypriaci prášok do pečiva
1 ks	puding vanilkový
1 bal.	želé tortové
	ovocný kompót rôzneho druhu
250 ml	ovocná šťava
štipka	soľ
2 ks	vajcia
500 ml	mlieko

Postup:



Palmarín vymiešame s práškovým cukrom, vanilkovým cukrom, soľou a vajcami. Do cesta primiešame múku a prášok do pečiva. Cesto rozotrieme na vymastený väčší hlboký plech a pečieme 15-20 minút pri teplote 160 - 180 °C.



Uvaríme puding z mlieka, pudingu a kryštálového cukru a rozotrieme na vychladnutý koláč.



Na puding poukladáme zavárané ovocie rôzneho druhu podľa chuti.



V ovocnej šťave z kompótu uvaríme tortové želé a opatrne nalejeme na ovocie. Necháme dobre stuhnúť a

NajPečenie

podávame.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	20 min.
<i>Čas pečenia:</i>	15 - 20 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	160 - 180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-
