

# NajPečenie



## Potrebujete:

|                |                                      |
|----------------|--------------------------------------|
| <b>500 ml</b>  | smotana kyslá                        |
| <b>2 ks</b>    | vajcia                               |
| <b>1 šálka</b> | cukor kryštálový                     |
| <b>2 šálka</b> | múka polohrubá                       |
| <b>1 bal.</b>  | kypriaci prášok do pečiva<br>ríbezle |

---

|                              |                |
|------------------------------|----------------|
| <b>Celkový čas prípravy:</b> | <b>30 min.</b> |
| <b>Čas pečenia:</b>          | <b>45 min.</b> |
| <b>Teplota pečenia:</b>      | <b>180 °C</b>  |
| <b>Náročnosť prípravy:</b>   | <b>ľahké</b>   |
| <b>Počet porcií:</b>         | -              |

---

## Ovocný koláč

Svieži letný koláč s vašej záhradky s ľahkým fotoreceptom.



## Postup:



Do misky dáme smotany, vajcia, cukor, múku a prášok do pečiva. Všetko poriadne premiešame.



Klasickú tortovú formu si vymažeme maslom a vysypeme múkou. Do takto pripravenej formy vylejeme vymiešané cesto.



Posypeme vyše polovičkou ovocím, v našom prípade ríbezľami. Dáme do vyhriatej trúby na 180 stupňov na 30 minút.



Po 30 min. prisypeme zbytok ríbezlí a dopečieme. Koláč po upečení je chutnejší ako klasická bublanina pretože nieje taký suchý. Dobrú chuť!