NajPečenie

Ovocný koláč

Svieži letný koláč s vašej záhradky s ľahkým fotoreceptom.

Potrebujete:

500 ml	smotana kyslá
2 ks	vajcia
1 šálka	cukor kryštálový
2 šálka	múka polohrubá
1 bal.	kypriaci prášok do pečiva
	ríbezle

Celkový čas prípravy:	**30 min.**
Čas pečenia:	**45 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

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.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.