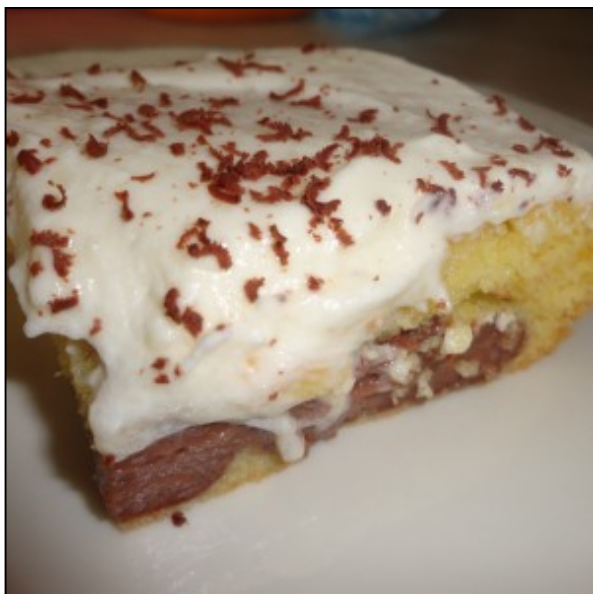


NajPečenie



Pudingový koláč

Pudingový koláč. Rýchla pochúťka pre malých aj veľkých. Pozrite si fotorecept na tento pudingový koláč.

Potrebuje:

cesto

5 ks	vajcia
250 g	cukor kryštálový
1 ks	vanilkový cukor
100 g	Palmarín roztopený
1 dl	voda
250 g	polohrubá múka
1 ks	prášok do pečiva

plnka

150 g	cukor kryštálový
1 liter	mlieko
2 ks	čokoladový puding

poleva

2 ks	šľahačková smotana
2 ks	vanilkový cukor
2 ks	stužovač šľahačky
2 ks	kyslá smotana

Postup:



Z mlieka, cukru a pudingov uvaríme hustý puding a necháme ho vychladnúť.



Pripravíme si piškotu, vajcia vymiesame s cukrom, pomaly pridavame striedavo vodu a roztopený palmarín, muku s praskom do pečiva a dobre vyslahame.



Cesta dame na vymastený a vymúčený plech a lyžicou davame do cesta studený puding. Dame piecť na 180 C cca na 40 minút.



Koláč necháme vychladnúť a potom nanáme vyslahanu šľahačku spojenú s kyslými smotanami a vrch môžeme posypať postruhanou čokoládou.

NajPečenie

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