NajPečenie



Pudingový koláč s černicami

Výborný koláčik, jednoduchý, chutný a svieži. Pozrite si fotorecept na tento ovocný koláč.

Potrebujete:

cesto

4 ks	vajcia
250 g	cukor
250 g	polohrubej múky
1 dl	vody
1 dl	oleja
1 ks	kypriaci prášok do pečiva

plnka

1 liter	mlieka
3 ks	Zlatý klas
3 lyžica	cukor
1 ks	Palmarín
300 g	černice
5 lyžica	džemu

poleva

1,5 bal.	BE - BE keksy kakaové
100 g	čokoláda na varenie

Postup:



Upečieme si piškótové cesto. Bielak vyšľaháme s cukrom, postupne pridávame žĺtka, vodu, olej, múku a kypriaci prášok. Pečieme asi 15 minút.



Upečené cesto potrieme džemom, naukladáme naňho černice.
Uvaríme si puding z mlieka, zlatých klasov a cukru. Do uvareného pridáme Palmarín a miešame, kým sa nerozpustí. Puding vylejeme na koláč.



Na puding naukladáme bebe keksy a natirme ich rozpustenou čokoládou. Koláč necháme stuhnúť na chladnom mieste.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**60 min.**
Čas pečenia:	**20 min.**
Teplota pečenia:	**170 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**30**

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.