NajPečenie



Ranná rosa

Koláč Ranná rosa je rýchly a chutný koláčik, ktorý budete robiť pravidelne ak si ho vyskúšate podľa nášho fotoreceptu.

Potrebujete:

cesto

200 g	Palmarín
150 g	cukor práškový
3 ks	vajcia
2 g	polohrubá múka
200 g	smotana kyslá
3 lyžica	mlieko
2 lyžica	kakao
1 ks	prášok do pečiva

plnka

2 pohár 250 ml	mlieko
3 lyžica	hladká múka
1 ks	žĺtok
150 g	cukor práškový

guľky

200 pohár 250 ml	tvaroh (hrudkový)
1 ks	žĺtok

Postup:



Najskôr si pripravíme guľky do cesta.Zmiešame tvaroh, cukor, žĺtok a kokos. Cesto by malo byt tuhé a mali by sa nám dať tvarovať maličké guľky. Keď budú veľké budú vykúkať z cesta. Keď ich spravíme, tak ich odložíme do mraziaku na 30 minút.



Teraz si vymiešame palmarín s cukrom. Pridáme vajcia aj zostávajúci bielok, smotanu, mlieko múku a prášok do pečiva. Všetko dôkladne premiešame.Do vymastenej formy nalejeme polovicu cesta. Do zvyšného cesta pridáme kakao a premiešame. Vylejeme na vrch svetlého cesta . Teraz prichádzajú na rad naše primrazené gulôčky. Tie vtláčame do cesta..Pečieme v rúre 40 -45 minút pri 180°C..

.....

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

3 lyžica	cukor práškový
6 lyžica	kokosová múčka



Navrch zákusku si uvaríme puding z mlieka, žĺtka, múky a cukru.Vychladnutý krém navrstvíme na koláčik a posypeme nastrúhanou čokoládou alebo kakaom. Namiesto krému môžete vyskúšať aj pochúťkovú smotanu s vanilkovým cukrom. Recept je na malý plech, na veľký plech treba dvojnásobnú dávku. Špajdlami som si poznačila pozíciu guličiek, krájame cez ne.

Celkový čas prípravy:	**60 min.**
Čas pečenia:	**40 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**20**

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.