

NajPečenie



Ranná rosa

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

Potrebuje:

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	žltok
150 g	cukor práškový

gulky

200 pohár 250 ml	tvaroh (hrudkový)
1 ks	žltok

Postup:



Najskôr si pripravíme gulky do cesta. Zmiešame tvaroh, cukor, žltok a kokos. Cesto by malo byť tuhé a mali by sa nám dať tvarovať maličkými gulčikmi. 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 vtlačíme do cesta. Pečieme v rúre 40-45 minút pri 180°C..

NajPečenie

3 lyžica cukor práškový
6 lyžica kokosová múčka



Navrch zákusku si uvaríme puding z mlieka, žltka, 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 guľičiek, krájame cez ne.

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