

# NajPečenie



## Rýchly koláč s višňami

Svieža chuť višní poteší v každom ročnom období..



### Potrebuje:

125 g	Palmarín
250 g	múka polohrubá
125 g	cukor práškový
10 g	vanilínový cukor
7 g	kypriaci prášok do pečiva
30 g	mandľové lupienky
1/2 ks	citrón
250 g	višne
2 ks	vajcia
125 ml	mlieko

### Postup:

Vajcia s práškovým aj vanilínovým cukrom vyšľaháme, pridáme múku s kypriacim práškom, postrúhanou citrónovou kôrou z 1/2 citróna, mlieko a nakoniec prilejeme rozpustený nie horúci Palmarín.

Cesto rozotrieme na plech pokrytý papierom alebo vymastený a vysypaný múkou. Poukladáme vykôstkované višne, posypeme mandľovými lupienkami.

Pečieme pri teplote 160 - 180 °C približne 20 minút do svetlohnedej farby.

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>15 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>20 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>160 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ľahké</b>
<i>Počet porcií:</i>	-

---