NajPečenie



Srnčí chrbát

Veľmi jednoduchý koláč, na ktorom nemáte čo pokaziť. Vanilkové a čokoládové piškótové cesto v srnčom chrbáte.

Potrebujete:

120 g	Palmarín
250 g	múka polohrubá
250 g	cukor práškový
1 ks	kypriaci prášok do pečiva
1 ks	vanilínový cukor
	rumová esencia
5 ks	vajcia
100 ml	mlieko

Celkový čas prípravy:	**15 min.**
Čas pečenia:	**30 - 45 min.**
Teplota pečenia:	**160 - 180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Do bielok pridáme štipku soli a vyšľaháme sneh. V osobitnej miske potom vyšľaháme žĺtka s vanilínovým aj práškovým cukrom, pridáme trošku rumu (cca 5 kvapiek, použijeme arómu!) a mlieka. Všetko šľaháme robotom. Keď sú žĺtka s cukrom dobre vymiešané pridáme múku, do ktorej zamiešame kypriaci prášok a postupne roztopený Palmarin. Všetko dobre premiešame.

V inej nádobe vyšľaháme sneh z bielkov, pridáme do zmesi a už len jemne premiešame metličkou, aby nám cesto zvláčnelo.

Ak chceme dvojfarebný koláč do polovice cesta pridáme kakao.

Formu na srnčí chrbát vymastíme a vysypeme múkou. Pečieme pri 160-180 °C približne 30-45 minút. Aby sme zistili či je srnčí chrbát upečený aj vo vnútri, pichneme do cesta špáradlom a keď ostane suché, môžme koláč

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

vybrať.

Po vychladnutí posypeme práškovým cukrom.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.