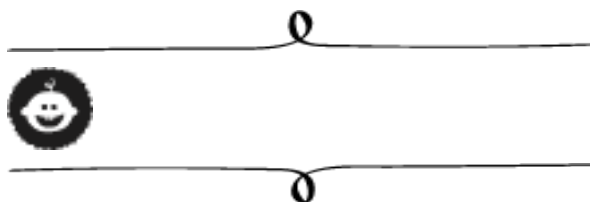


NajPečenie



Štedrý ovocný koláč s posýpkou

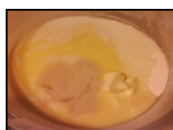
Pozrite sa ako u nás robíme kysnutý koláč s mrveničkou. Nesmie chýbať na vianočnom stole.



Potrebuje:

500 g	múka polohrubá
250 g	mlieko vlažné
60 g	Palmarín roztopený
2 ks	vajcia
2 lyžička	soľ
1 lyžica	cukor kryštálový
1 bal.	droždie (sušené)
1 ks	slivkový kompót
4 ks	jablká
	ríbezle
50 g	hrozienka
50 g	orechy mleté
2 bal.	cukor škoricový
2 bal.	cukor vanilkový
na namáčanie hrozien	rum
50 g	Palmarín
2 lyžica	cukor práškový
1 bal.	cukor vanilkový
4 - 5 lyžica	múka hrubá

Postup:



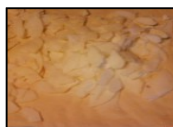
Pripravíme si suroviny na cesto. Palmarín roztopíme, pridáme do preosiatej múky, pridáme vlažné mlieko, vajcia, soľ, cukor a droždie.



Cesto vypracujeme do hladka a necháme na teplom mieste vykysnúť.



Po vykysnutí cesto na pomúčenej doske vyváľame a rozdelíme na poly. Tak isto si treba rozdeliť aj plnku na polovicu. Z tohoto množstva nám vyjdú dva plechy.



Potom cestá vyváľkame vo veľkosti plechu a dáme na vymastený plech. Na cesto nastrúhame (na uhorkovom strúhadle) očistené jablka a rozložíme na celé cesto.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	40 min.
<i>Čas pečenia:</i>	15-20 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	170 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

Posypeme škoricovým a vanilkovým cukrom.



Na to potom dáme hrozienka, ktoré sme si dopredu namočili v rume. (Hrozienka si treba namočiť hneď ako zapravíme na cesto, aby nabudli a napili sa. Potom ich treba zmiešať s pomletými orechami, aby sa orechy obalili na hrozienka a tak rozložiť na koláč).



Na to potom rozštvrtkujeme slivky a rozsypeme ríbezle.



Urobíme posýpku tak, že Palmarin z múkou a cukrom rozmrvieme.



Posypeme koláč. Posýpku si tak isto rozdelíme na polovicu.