

NajPečenie

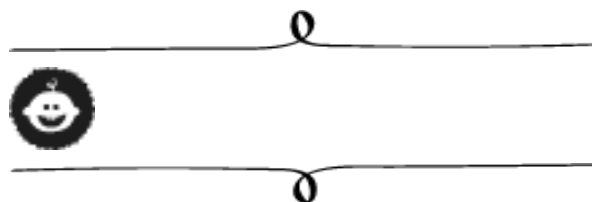


Potrebuje:

125 g	Palmarín
250 g	múka polohrubá
225 g	cukor práškový
150 g	jablká
100 ml	mlieko
6 g	kypriaci prášok do pečiva
10 g	vanílinový cukor
30 g	hrozienka
100 g	čokoláda na varenie
3 ks	vajcia
25 g	rum
	škorica mletá

Trený jablkový koláč

Jednoduchý jablkový koláč, na ktorom sa nedá nič pokaziť.



Postup:

Palmarín nakrájame a mierne nahrejeme, aby zmäkol. Pridáme práškový a vanilkový cukor a vyšľaháme do peny. Do toho pridáme vajička, mlieko, rum, preosiatu múku, kypriaci prášok a hrozienka. Všetko spolu riadne premiešame.

Cesto rozotrieme na plech vymastený Cerou a vysypaný múkou a navrch poukladáme nakrájané jabĺčka. Pri teplote 180 °C pomaly pečieme do svetlohnedej farby 20 - 30 minút.

Očistené jablká nakrájame na malé kúsky a premiešame so škoricou.

Po upečení a vychladnutí prestriekame roztopenou čokoládou.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	20 min.
<i>Čas pečenia:</i>	20 - 30 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	160 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
