

NajPečenie



Trený koláč so slivkami

Výborný slivkový koláč od Jožky Zaúkolcovej



Potrebuje:

110 g	Práškový cukor
120 g	Palmarín
15 g	vanilínový cukor
2 ks	vajcia
250 g	múka polohrubá
10 g	kypriaci prášok do pečiva
300 g	slivky
	Dohotovenie
10 g	Tortové želé
1 dl	voda
10 g	kryštalový cukor
	citrónová šťava

Postup:

Palmarín nakrájame a spolu s cukrom práškovým mierne nahrejeme, pridáme vanilínový cukor a vymiešame do peny. Pridáme vajcia a vymiešame. Nakoniec prisypeme preosiatu múku s kypriacim práškom. Trenú hmotu vylejem na plech pokrytý papierom, alebo vymastený a vysypaný múkou. Zarovnáme a poukladáme nakrájané slivky na mesiačiky. Pri teplote 170 °C pomaly pečieme 25 minút. Po upečení a vychladnutí potrieme uvareným tortovým želé. Ovocie nebude tak rýchlo osychať, koláč zostane dlhší čas vláčný.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	55 min.
<i>Čas pečenia:</i>	25 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	170 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
