

NajPečenie



Trio rezy

Vyskúšajte lahodný pudingový koláč ľahký na prípravu..



Potrebuje:

120 g	Palmarín
250 g	múka hladká
300 g	cukor práškový
4 lyžica	cukor kryštálový
3 ks	smotana kyslá
2 ks	puding čokoládový
1 ks	vanílnový cukor
1 ks	kypriaci prášok do pečiva
1 lyžička	kakao
	škoricica mletá
5 ks	vajcia
1 liter	mlieko
100 ml	voda

Postup:

Príprava piškótového cesta: 5 žltok, 200 g práškového cukru, vanílnový cukor, Palmarin a 100 ml vlažnej vody spolu riadne zmiešame. Do cesta pridáme preosiatu múku zmiešanú s práškom do pečiva. Následne pridáme sneh z 5 vyšľahaných bielkov.

2/3 cesta vylejeme na vymastený a múkou vysypaný plech. Do zvyšnej tretiny vmiešame kávovú lyžičku kakaa a vylejeme na zvyšné cesto.

Príprava pudingu: Z 1 litra mlieka, 2 pudingov a 4 pol.lyžíc kryštálového cukru uvaríme puding. Horúci puding vylejeme na surové cesto a dáme piecť na 35 - 40 minút.

Na ešte horúci koláč rozotrieme smotnu zmiešanú so 4 lyžicami práškového cukru a vrch koláča posypeme škoricou alebo grankom. Necháme stuhnúť.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	20 min.
<i>Čas pečenia:</i>	35 -40 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 - 200 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-
