

NajPečenie

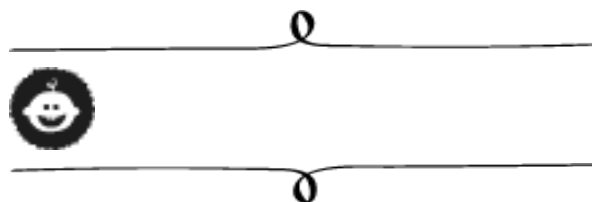


Potrebuje:

1 dl	olej
4 ks	vajce
4 lyžica	múka polohrubá
4 lyžica	cukor kryštálový
1 ks	prášok do pečiva
250 g	tvaroh
2 dl	mlieko
2 dl	šťava s kompótu
1 bal.	Zlatý klas
250 g	Helia
1 bal.	vanilínový cukor
4 ks	kiwi
2 bal.	želatina
1 štipka	potravínárske farbivo (oranžové)

Tvarohačik

Výborný detský tvarohový koláčik s ovocím a želé.



Postup:

Vyšľaháme vajcia, pridáme olej, múku, kypriaci prášok, pridáme štipku farbiva.

Cesto upečieme. Uvaríme si puding so Zlatého klasu, mlieka a šťavy a vmiešame doň tvaroh asi 1/3 Helie. Cesto rozdelíme na dve časti, medzi ne dáme tvarohovú plnku.



Na vrch naukladáme nakrájané kiwi a zalejeme želatínou.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	20 min.
<i>Čas pečenia:</i>	30 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
