

NajPečenie



Úžasný prekladaný koláč

Je to koláč, ktorý nie je moc sladký a preto chutí každému.

Potrebuje:

500 g	múka hladká
250 g	Palmarín
2 ks	vajce
20 g	droždie
1 lyžica	sóda bikarbóna
2 lyžica	cukor
200 g	orechy mleté
200 g	cukor práškový
	lekvár ľubovoľný

Postup:

Z hladkej múky, Palmarinu, vajec, droždia, sódy bikarbóny a cukru vypracujeme hladké cesto. Rozdelíme ho na 3 časti a rozvalkáme ich. Prvú položíme na vymastený plech a potrieme lekvárom, posypeme orechmi zmiešanými s práškovým cukrom. Dáme ďalšiu časť a rovnako natrieme lekvárom a posypeme orechmi. Na vrch dáme poslednú tretiu časť. Poriadne zatlačíme a popicháme vidličkou. Necháme ho na plechu 1 hodiny kysnúť a dáme do vyhriatej rúry upiecť. Vychladnutý koláč polejeme čokoládovou polevou necháme vychladnúť a papkáme.

Celkový čas prípravy:	30 min.
Čas pečenia:	20 min.
Teplota pečenia:	200 °C
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	-
