

NajPečenie



Vajíčkový koláč

Ak neviete čo s vajíčkami, tak si upečte vajíčkový koláč :).

Potrebujete:

1 troška	citrónová kôra strúhaná
1/2 šálka	hrozienka
1 kg	tvaroh
60 g	cukor práškový
2 ks	vajcia CESTO
80 g	Palmarín
2 ks	vajcia
20 g	droždie
1 troška	soľ
100 ml	mlieko
300 g	múka hladká
80 g	cukor práškový ZALIEVKA
80 g	Palmarín
1 lyžica	múka hladká
4 ks	vajcia
80 g	cukor krupicový

Postup:

Prípravíme si kvások z droždia, cukru a vlažného mlieka. Necháme ho cca 20 min kysnúť. Do preosiatej múky pridáme štipku soli, vajce, rozpustený Palmarin a vykysnutý kvások. Všetko spracujeme na cesto a necháme na teplom mieste vykysnúť.

Prípravíme si náplň: Zmiešame tvaroh s cukrom, vajcom, hrozienkami a nastrúhanou citrónovou kôrou.

Vykysnuté cesto rozvalkáme, alebo natlačíme priamo na plech, alebo do koláčovej formy. Na cesto rozotrieme tvarohovú náplň a vymiešame si zálievku.

Vymiešame Palmarin s cukrom a so žĺtkami do peny a pridáme múku. Bielky vyšľaháme na tuhý sneh a zľahka vmiešame do žĺtkovej peny. Natrieme na tvarohovú náplň. Vaječný koláč pečieme pri 160 ° C.

NajPečenie

Hotový vaječný koláč necháme vychladnúť, nakrájame na kúsky a tie potom ešte môžeme dozdobiť ľubovoľným ovocím, šľahačkou, čokoládou a podobne.

Celkový čas prípravy: -
Čas pečenia: - min.
Teplota pečenia: 160 °C
Náročnosť prípravy: ťažšie
Počet porcií: -
