NajPečenie



# *Židovský koláč*

Nenáročný koláč z piškótového cesta a krému.

## *Potrebujete:*

| | |
|---|---|
| **10 ks** | vajcia |
| **8 lyžica** | voda |
| **300 g** | cukor práškový |
| **2 ks** | vanilínový cukor |
| **7 lyžička** | škorica mletá |
| | soľ |
| **170 g** | múka hladká |
| **150 g** | Solamyl |
| | kypriaci prášok do pečiva |
| **500 ml** | mlieko |
| **3 lyžica** | rum |
| **2 bal.** | krémový prášok Zlatý klas |
| **250 g** | Helia |
| **podľa potreby** | cukor práškový |

## *Postup:*

Príprava cesta: z týchto surovín pripravíme prvú časť cesta. 2x pečieme cesto. 5 vajec 4 polievkové lyžice teplej vody, 150 g cukru, 1 vanilka, 2,5 polievkovej lyžice škorice, štipka soli, 85 g hladkej múky, 65 g škrobu a prášok do pečiva.
Žĺtka vymiešame s cukrom a vanilkou, pridáme vodu, postupne premiešame s múkou a škoricou, škrobom, práš. do pečiva a soľou. Nakoniec jemne zamiešame tuhý sneh. Upečieme 2x cesto. Kto je odvážny, môže upiecť 1 cesto s 10 vajíčkami a potom ho prekrojiť. Ja si radšej pečiem 2 cestá. Sú rovnaké a nemám problém s krájaním.

Plnka: 500 ml mlieka, 3 PL rumu, 2 balenia Zlatého klasu, 4 čaj lyžičky škorice, 250 g Helie. Cukor podľa potreby sladkosti. Postup: z mlieka a Zlatých klasov uvaríme puding. Necháme vychladnúť. Heliu vymiešame s cukrom, vanilkou, škoricou a rumom. Postupne pridáme vychladený puding.
Krém rozotrieme na jedno cesto a prikryjeme

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

druhým plátom. Ozdobíme podľa vlastnej fantázie.

| | |
|---|---|
| *Celkový čas prípravy:* | **50 min.** |
| *Čas pečenia:* | **20 min.** |
| *Teplota pečenia:* | **180 ˚C** |
| *Náročnosť prípravy:* | **ťažšie** |
| *Počet porcií:* | **-** |

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.