

NajPečenie



Židovský koláč

Nenáročný koláč z piškótového cesta a krému.

Potrebuje:

10 ks	vajcia
8 lyžica	voda
300 g	cukor práškový
2 ks	vanílnový cukor
7 lyžička	škoricica 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.

Žítka 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 vajčkami 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

NajPečenie

druhým plátom. Ozdobíme podľa vlastnej fantázie.

Celkový čas prípravy: **50 min.**

Čas pečenia: **20 min.**

Teplota pečenia: **180 °C**

Náročnosť prípravy: **ťažšie**

Počet porcií: **-**
