



Tento chutný koláčik bude mať úspech

//

Potrebujeme: 6 vajec, 6 lyžíc práškového cukru, 2 lyžice horúcej vody, 2 lyžice oleja, 3 lyžice kakaa, 6 lyžíc polohrubej múky, 1 kypriaci prášok

Plnka č.1: 400 g malín, kryštálový cukor, želatínový stužovač

Plnka č.2: 2 kyslé smotany, 1 šľahačka - môže byť aj v prášku, 100 ml mlieka, 4 balíčky vanilkového cukru, kôra z citróna

Postup: Pripravíme si cesto na klasickú piškótu. Všetky suroviny zmiešame a vylejeme na plech. Pečieme pri 160 stupňoch 15 minút. Po upečení necháme vychladnúť.

Plnky: K rozmrazeným malinám pridáme cukor a zahrievame kým sa cukor nerozpustí. Množstvo cukru dáme podľa chuti. Do 100 ml malinovej šťavy alebo vody pridáme stužovač a

miešame pol minúty. Postupujeme podľa návodu na obale. Pripravený stužovač pridáme k malinovej zmesi a zamiešame. Zmes dáme vychladiť. Malinovú plnku nanesieme na piškótu a necháme stuhnúť v chladničke.

Vyšľaháme si šľahačku a pridáme ku kyslej smotane. Dochutíme vanilkovým cukrom a citrónovou kôrou. Zmes rovnomerne nanesieme na malinovú plnku. Na záver už len dozdobíme nastrúhanou čokoládou alebo grankom a dáme stuhnúť do chladničky na niekoľko hodín.

.

//

.