

# Jednoduchý piškotový koláč



**POČET  
PORCÍ**



**DOBA  
PŘÍPRAVY**



**DOBA  
PĚRENÍ**



**SNADNÉ**



**FLEXI  
METLA**



**2  
ČTVERCOVÉ  
PLECHY**



**PEČICÍ PAPIR**

## SUROVINY

- 225 g hladké mouky
- 1 lžičce prášku na pečení
- 225 g moučkového cukru
- 225 g změkklého margarínu
- 4 vejce
- Džem na náplň
- Šlehačka na náplň

## POSTUP

1. Předehřejte troubu na 180°, plynový stupeň 4. Vymastěte čtvercové plechy olejem či margarínem.
2. Umístěte kruh z pečicího papíru na dno plechů a pomastěte ho.
3. Všechny suroviny na těsto dejte do pracovní mísy.
4. Připojte flexi metlu a míchejte, dokud není směs světlá a nadýchaná.
5. Pomocí stěrky přendejte těsto do plechů a povrch uhladte.
6. Dejte péct do předehřáté trouby na 20 - 25 minut. Použijte chňapku, ať se nespálíte.
7. Koláč je upečený tehdy, když se jeho okraje lehce odchlípnou od plechu. Lehce zatlačte prsty na povrch koláče, když "pruží", tak je hotový.
8. Nechte koláče vychladit na mřížce.
9. Když je koláč úplně vychladlý, potřete jeho povrch džemem, doporučujeme jahodový, a vrstvou šlehačky. Na šlehačku můžete dát i čerstvé jahody.
10. Přiklopte druhým koláčem a povrch poprašte před podáváním moučkovým cukrem.