

Jednoduchý piškótový koláč



POČET
PORCÍ



ČAS
PRÍPRAVY



ČAS
PEČENIA



JEDNODUCHÉ



FLEXI
METLA



2
ŠTVORCOVÉ
PLECHY



PAPIER NA
PEČENIE

SUROVINY:

- 225g hladkej múky
- 1 lyžica prášku na pečenie
- 225g práškového cukru
- 225g zmäknutého margarínu
- 4 vajcia
- Džem na náplň
- Šľahačka na náplň

POSTUP:

1. Predhrejete rúru na 180°, plynový stupeň 4. Vymastíte štvorcové plechy olejom či margarínom.
2. Umiestnite kruh z papiera na pečenie na dno plechov a pomastite ho.
3. Všetky suroviny na cesto dajte do pracovnej misy.
4. Pripojte flexi metlu a miešajte, kým nie je zmes svetlá a nadýchaná.
5. Pomocou stierky preložte cesto do plechov a povrch uhladte.
6. Dajte piecť do predhriatej rúry na 20 – 25 minút. Použite chňapku, nech sa nespálite.
7. Koláč je upečený vtedy, keď sa jeho okraje ľahko odchlípnú od plechu. Ľahko zatlačte prstami na povrch koláča, keď „pruží“, tak je hotový.
8. Nechajte koláče vychladieť na mriežke.
9. Keď je koláč úplne vychladený, potrite jeho povrch džemom, odporúčame jahodový, a vrstvou šľahačky. Na šľahačku môžete dať i čerstvé jahody.
10. Priklopte druhým koláčom a povrch poprášate pred podávaním práškovým cukrom.