www.moji-recepti.net

Recept:
Praznični kolač



Sestavine:
100 g sladkorja
220 g bele moke
125 g masla
1 x vrečka pecilnega praška
1 x vrečka vanilijevega sladkorja
2 x jajci
100 ml mleka
100 g mandljeve čokolade
1 x breskov kompot
1 x vrečka vanilijevega pudinga
0.5 l mleka za puding
3 x žličke rjavega sladkorja

Zahtevnost:

Splošni opis in postopek:

- V skledo damo sladkor, moko s pecilnim praškom, maslo, vanilijev sladkor, jajci in mleko ter dobro zmešamo, da dobimo enakomerno zmes.
- Okrogel modul za torto obložimo s peki papirjem in vanj vlijemo zmes.
- Kolač pečemo v ogreti pečici pri 160° C približno 35 minut.
- Ko je kolač ohlajen, ga namočimo z breskovim kompotom. Breskve narežemo na manjše koščke in jih razporedimo po kolaču.

- Nato skuhamo vanilijev puding in ga enakomerno razlijemo po vrhu breskev.
- Potem vzamemo tablico mandljeve čokolade in jo nalomimo na koščke.
- Z uporabo vodne kopeli stopimo čokolado, lahko dodamo še malo mleka, da bo topljenje hitrejše.
- Stopljeno čokolado polijemo po vrhu pudinga.
- Za konec lahko uporabimo še razne posipe za na vrh kolača.