

Ingrediencie

cesto: 4 vajcia, 1 hrnček cukru krupica, 1 hrnček hladkej múky, 1 hrnček polohrubej múky, 1 prášok do pečiva, 250 ml smotany na šľahanie

poleva: 1 hrnček mletých orechov, 1 hrnček práškového cukru, 2 lyžice kakaa, 125 g masla, 5 lyžíc mlieka, 2 lyžice rumu

Postup

Celé vajcia vyšľaháme s cukrom do hustej bielej peny. Vareškou vmiešame múku s práškom do pečiva a smotanu. Nalejeme na plech vystlaný papierom na pečenie.

Vložíme do rúry vyhriatej na 200 stupňov.

Zatiaľ zmiešame orechy s cukrom, kakaom, rozpusteným maslom, mliekom a rumom. Akonáhle začne cesto v rúre ružovieť (asi po 10-12 minútach), vytiahneme plech z rúry, polevu rovnomerne rozotrieme na povrch koláča a vrátime do rúry na 5-8 minút zapieť.

zdroj: www.mamincinyrecpty.cz

