

Ingrediencie

cesto: 2 hrnčeky polohrubej múky, 1 hrnček cukru krupica, 4 vajcia, 1 hrnček oleja, 1 hrnček vlažnej vody, 2 lyžice kakaa, 1 prášok do pečiva

plnka: 500 g mäkkého tvarohu, 200 g práškového cukru, 250 g masla, 4 lyžice rumu

poleva: 200 ml pomarančového Sanquicku, 2 Zlaté klasy, 5 lyžíc cukru krupica, 800 ml vody

Postup

Cesto: Vajíčka vyšľaháme s cukrom do bielej peny. Postupne vlejeme olej, vodu a nakoniec primiešame múku zmiešanú s práškom do pečiva, kakao. Dôkladne vymiešame. Cesto nalejeme na plech vystlaný papierom na pečenie a pečieme pri teplote 180 stupňov. Skúšame špajlou.

Plnka: Tvaroh vymiešame s cukrom, rumom a zmäknutým maslom. Natrieme ho na vychladnutý koláč.

Poleva: Vo vode so Sanquickom vymiešame Zlaté klasy s cukrom. Privedieme k varu a počas častého miešania uvaríme hustý puding. Po miernom vychladnutí ho rovnomerne nalejeme na koláč. Necháme stuhnúť.

Sanquikový rez

Nedeľa, 28 Apríl 2019 18:21

