

Ingrediencie

cesto: 1,5 hrnčeka polohrubej múky, 1 hrnček cukru krupica, 0,5 hrnčeka oleja, 0,75 hrnčeka mlieka, 2 vajcia, 2 lyžice kakaového prášku, 1 prášok do pečiva

krém: 500 ml smotany na šľahanie, 1 plechovka ananásového kompótu kúsky, 2 sáčky pudingu bez varenia Crème Olé vanilkový

na ozdobu: strúhaná čokoláda

Postup

Suroviny na cesto zmiešame v miske a rozotrieme na plech vystlaný papierom na pečenie. Upečieme pri teplote 200 stupňov cca 12 minút.

Do nádoby s dobre tiesniacim viečkom nalejeme kompót aj so šťavou, pridáme smotanu, pudingový prášok a dobre uzavrieme (pokiaľ je ananás veľký narežeme ho na menšie kúsky). Zavretú nádobu párkrát zahrkáme, až pocítíme, že krém je v nádobe tuhý.

Vychladnutý korpus potrieme krémom a posypeme strúhanou čokoládou. Necháme v chlade stuhnúť.

zdroj: www.mamincinyrecepty.cz

Koláč hrk - hrk ananás

Nedeľa, 17 Marec 2013 19:02

