

Pudinkový koláč se zakysanou smetanou

(Recept od vás – Děkujeme!)

Doba přípravy: cca 15 minut (+ 40 min. pečení, + hodina chladnutí)

Porce: cca 15 až 25 kousků

Ingredience:

- 750 ml mléka Milknatur®
- 250 g polohrubé mouky
- 5 vajec
- 2 vanilkové pudinky
- 125 ml studené vody
- 50 g cukru
- 125 ml oleje
- 3 lžičce kakaa
- Prášek do pečiva
- 2 zakysané smetany
- 2 vanilkové cukry



Příprava těsta: Prosetou mouku smícháme s práškem do pečiva. Smícháme cukr s vejci a dále s vodou, olejem, připravenou moukou a kakaem. Těsto nalijeme na plech vyložený pečícím papírem a rovnoměrně stěrkou rozetřeme.

Vrchní vrstva: Pudink zpracujeme v uvedeném množství mléka dle návodu na obalu. Podle chuti pudink osladíme a horký nalijeme na syrové těsto v plechu a poté pečeme. Během pečení rozmícháme kysanou smetanu s vanilkovými cukry.

Pečení: Poté pekáč vložíme do trouby předehřáté na 180 °C a pečeme 30 až 40 minut. Po dopečení vyndáme z trouby a necháme vychladnout. Vychladlý koláč potřeme po povrchu směsí kysané smetany a vanilkového cukru. Uhladíme a dáme ztuhnout do lednice.

Vychladnutý podáváme.

Dobrou chuť!