

Koláč Hrk Hrk

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 7

- Mandarinkový kompot 2 ks
- Ztužovač šlehačky 1 ks
- Vanilkový pudink bez vaření 1 ks
- Trvanlivá smetana ke šlehání 250 ml
- Vejce 2 ks
- Polohrubá mouka 1 hrnek
- Olej 1 hrnek
- Cukr moučka 1 hrnek
- Mléko 1 hrnek
- Prášek do pečiva 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

Připravíme si těsto. Mouku, cukr, prášek do pečiva promísíme, přilijeme mléko, olej a přidáme vajíčka. Vše důkladně promícháme a nalijeme na hlubší plech, který jsme předem vymazali tukem a vysypaly moukou. Těsto na plechu rozetřeme a upečeme v předehřáté troubě. Pečeme asi 25 minut při 150°C. Upečenou placku necháme vychladnout

Krém: Pudinkový prášek, ztužovač šlehačky, smetanu a mandarinkové kompoty i se šťávou dáme do uzavíratelné nádoby. Před uzavřením nádoby ingredience nemícháme. Nádobu uzavřeme a

několikrát s ní prudce zahrkáme. Možná tomu nevěříte, ale opravdu, pouhým zahrkáním se suroviny promíchají a vytvoří úžasný hustý mandarinkový krém. Dejte ale pozor, abyste nezaměnili pudinkový prášek. Musí to být opravdu pudink, který se nemusí vařit a je určený do studené vody. Smetanu doporučuji trvanlivou v krabičce a výsledek bude zaručený.

Hotový krém rozetřeme na vychladlou placku z těsta a buchtu necháme ještě alespoň půl hodiny zatuhnout v lednici.

Nebojte se vyzkoušet tento výborný moučník, kouzlo se zahrkáním opravdu funguje a koláč "hrk hrk" bude všem moc chutnat.