

Pestrý koláč

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vejce 5 ks
- Cukr 300 g
- Hera 250 g
- Polohrubá mouka 300 g
- Kypřicí prášek do pečiva 1 balíček
- Šlehačka 250 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Pudink (různá příchuť) 3 balíček
- Rum 1.5 lžíce
- Čokoládová poleva 300 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Vejce, cukr a Heru utřeme. Postupně přidáme mouku s práškem do pečiva, šlehačku a vanilínový cukr. Těsto rozdělíme na tři části. Do každé části přidáme jeden pudinkový prášek. Na vymazaný plech lžící klademe různobarevné kopky. Pečeme ve středně vyhřáté troubě. Upečené pokropíme tuzemským rumem a polejeme čokoládou.