MARHUĽOVÝ KOLÁČ S ORECHMI OD HUGA





Tento recept si dobre uložte, pretože vám garantujem, že tento koláč bude patriť medzi obľúbené!

Budete potrebovať:

4 vajcia

250 gramov kryštálového cukru

200 gramov polohrubej múky

1 dcl vody

1 dcl oleja

2 polievkové lyžice kakaa

1/2 prášku do pečiva

marhule (čerstvé alebo zavárané)

100 gramov vlašských orechov

Postup:

4 celé vajcia a kryštálový cukor vyšľahajte v mixéri do hustej peny. Pridajte vodu, olej, preosiatu múku, kakao, prášok do pečiva. Cesto ZĽAHKA vymiešajte a vylejte na plech. Plech pomastite maslom a posypte hrubou múkou alebo použite papier na pečenie. (Ak používate papier na pečenie, pomastite plech trochu maslom, papier sa vám nebude hýbať).

Na cesto rovnomerne ukladajte polovice marhúľ a cesto posypte nasekanými orechmi.

Pečte vo vyhriatej rúre na 180 stupňov 20 -25 minút.

HOTOVO!!

Kým koláč vychladne uvarte "kakavko" a snažte sa odložiť zopár kúskov pre seba skôr ako prídu deti.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo