



MARHUĽOVÝ KOLÁČ S PUDINGOM OD HUGA





Marhule! Moje najobľúbenejšie letné ovocie. Sú fantastické čerstvé, aj v koláči a o džeme ani nehovorím.

Tento koláč nám od detstva piekla naša mama a niekedy aj 2 krát za deň, pretože ako ona vraví "len sa za ním zaprášilo"!



Vyskúšajte a budete vedieť o čom hovorím! Okrem toho je veľmi jednoduchý. Všetko zamiešate v jednej mise a hotovo!

Budete potrebovať:

1 hrnček 300 ml ako odmerku!

2 hrnčky polohrubej múky

1 hrnček kryštálového cukru

1 hrnček mlieka

1/2 hrnčeka oleja

2 celé vajcia

1 prášok do pečiva

marhule (ja používam 10 kusov väčších rozpolených marhúl)

2 Zlaté klasy

4 veľké lyžice kryštálového cukru

Postup:

Najskôr si pripravte marhule! Ja to robím tak, že 10 väčších, čerstvých marhúl rozpolím, dám do hrnca so 4 veľkými lyžicami cukru, zalejem 1,5 litrom vody a varím 5 minút. Potom ocedím a dám vychladnúť. Sladkú vodu z marhúl budeme potrebovať na pudingu! Koláč sa dá samozrejme urobiť aj s marhúl zaváraných, ale tie si necháme na zimu!

V jednej väčšej miske zamiešajte múku, mlieko, cukor, olej, vajčička, prášok do pečiva. Vylejte na pomastený a pomúčený plech.

Naukladajte pripravené polovice marhúl. Pečte pri teplote 180 stupňov 25-30 minút.

Chvíľu predtým ako sa koláč dopeče je čas na prípravu pudingu. Budete potrebovať 1 liter vody z uvarených marhúl.

Odoberte 1,5 dcl, v ktorom rozmiešate Zlatý klas. Ostatnú šťavu privedte do varu. Do vriacej šťavy pridajte zarobený puding a za stáleho miešania uvarte hladkú pudingovú hmotu. Puding vylejte na ešte horúci koláč a rovnomerne rozotrite.

HOTOVO!

Nechajte vychladnúť a môžete podávať!

Dobrá chuť priatelia!

Váš Hugo