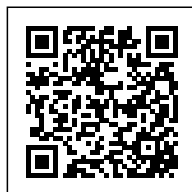




NAJLEPŠÍ "KÝŠKOVÝ" KOLÁČ od Huga.

<https://www.masterchefhugo.com/najlepsi-kyskovy-kolac-od-huga/>

NAJLEPŠÍ "KÝŠKOVÝ" KOLÁČ OD HUGA.





Príprava vám zaberie len pár minút!
Všetci vás budú mať radi, ak im pripravíte tento koláčik.
Jednoduchý, rýchly a že "manam".

Budete potrebovať:
350 gramov polohrubej múky



280 gramov kryštálového cukru (ja používam trstinový, hnedý - odporúčam.)
2 vajcia
1 dcl oleja
Kakao - 2 polievkové lyžice
pol litra kyslého mlieka - kefír. (u nás doma to bola vždy "kýška").
2 kávové lyžičky sódy bicarbóny.
marhuľový džem
čokoláda na varenie 100 gramov.

Postup:

Vééémi jednoduchý!!!!

Všetky ingrediencie dajte do jednej misy a kvalitne zamiešajte metličkou. Vylejte na plech potretý maslom a posypaný múkou. Na koláč rovnomerne poukladajte vykôstkované višne a nasekanú horkú čokoládu.

Pečte na 180 stupňoch minimálne 30 minút.

Na skoro vychladnutý koláč natrite marhuľový džem a polejte rozpustenou čokoládou na varenie. (Ak máte radi kokos, môžete namiesto čokolády posypať džem kokosom)

HOTOVO!!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo