

## Margot rezy



**Čas prípravy:** 180 minút

**Druh jedla:** Koláče, zákusky a sladké snacky

*Margot rezy chutia deťom, ktoré majú rady piškóty, puding a tyčinku Margot. Je to zároveň zákusok, ktorý sa hodí nielen na všedný deň.*

### Suroviny:

200 g hladkej múky  
1/2 balíčka kypriaceho prášku  
200 g mletého cukru  
3 vajcia  
100 ml oleja  
100 ml vlažnej vody  
1 vanilkový puding alebo Zlatý klas  
500 ml mlieka  
3 PL kryštálového cukru  
200 g kyslej smotany  
200 g Lučiny  
2 PL práškového cukru  
100 g rumovo - kokosovej tyčinky

### Postup práce:

Vajcia s cukrom mixérom vyšľaháme a postupne do nich zašľaháme 1 dcl oleja. Múku zmiešame s práškom do pečiva a spolu s vodou ručne striedavo vmiešame do cesta. Cesto vylejeme do tortovej formy a pripravíme si puding podľa návodu na obale. Ešte horúci ho nalejeme na cesto. Koláč pečieme v rúre vyhriatej približne na 180 °C. Upečený ho necháme úplne vychladnúť. Kyslú smotanu zmiešame s lučinou a cukrom. Plnku rozotrieme na koláč a necháme aspoň dve hodiny tuhnúť. Pred podávaním ho posypeme nastrúhanou kokosovou tyčinkou.