

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.