



Granko koláč so šľahačkou

Potrebujeme:

3 hrn polohrubej múky
2 hrn kryštálového cukru
2 vajcia
1 prášok do pečiva
2 hrn mlieka
½ hrn oleja
štipka soli
granko

2x smotana na šľahanie
2x stužovač
4 lyž. mletého cukru
banány
džem

papier na pečenie
špáradlo

Postup:

Do prichystanej misky spoločne zmiešame múku, prášok do pečiva a cukor. Do takto prichystanej zmesi pridáme vajíčka, mlieko, olej a trošku soli. Všetko spoločne vymiešame do hladkého cesta. Nakoniec pridáme trosku granka a dobre premiešame. Plech vystelieme papierom na pečenie a vylejeme cesto. Rúru si predhrejeme na 180 stupňov a necháme piecť 25 až 30 minút. Po upečení necháme vychladnúť. Medzi tým si vyšľaháme šľahačky (šľahačky + stužovače + 4 lyžice mletého cukru). Vychladnutý koláč potrieme džemom, šľahačkou a posypeme grankom. Podávame s ovocím.

