



Trojfarebný koláč

Potrebuje:

- 250 g Hery
- 1 vanilkový cukor
- 5 vajíčok
- 1 smotana na šľahanie
- 3 rôzne pudinky
- 300 g polohrubej múky
- 1 ks prášok do pečiva
- 250 g práškového cukru



Postup:

Rúru si rozohrejeme na 170 stupňov. Vajička oddelíme a najskôr vymiešame sneh z bielok. Potom vymiešame žltka s cukrom a s vanilkovým cukrom. Do žltkovej zmesi pridávame na kúsky nakrájanú heru a mixérom rozmiešame. Prichystáme si múku, do ktorej pridáme prášok do pečiva. Za stáleho miešania najskôr k cestu pridáme polku múky, potom celú smotanu a nakoniec aj druhú polovicu múky. Ak bude cesto príliš husté pridáme mlieko. Cesto rozdelíme do 3 misiek. Do každej misky pridáme iný puding a cesto dobre premiešame. Plech si vystelieme papierom na pečenie a po lyžičkách striedame prichystané cestá. Cesto v plechu nakoniec uhladíme aby malo rovný povrch. Takto pripravené cesto dáme piecť do rúry na cca 25 až 30 minút (skúšame). Koláč musí byť upečený. Na ozdobenie koláča môžeme použiť čokol'vek a nakoniec postrúhame čokoládu.