Netradičná cviklová maškrta

Recepty

Olovrant

Detská párty

60 min

0



2.9

899

Budete potrebovať

Sterilizovaná alebo uvarená cvikla	400 g
Vajíčka	3 ks
Rastlinný olej	150 ml
Práškový cukor	100 g
Čokoláda	100 g
Hladká múka	170 g
Kakao	30 g

Prášok do pečiva Vitana	1 ČL
Pomarančová kôra Vitana	1 vrecko
Horká čokoláda	100 g
Smotana na šľahanie	70 g

Príprava receptu

Cviklu nakrájame na drobné kúsky a rozmixujeme do hladka.
Pridáme vajíčka, olej, cukor a premiešame.
Pridáme roztopenú čokoládu a premiešame.
V miske zmiešame hladkú múku, kakao, prášok do pečiva Vitana a pomarančovú kôru Vitana.
Sypkú zmes vmiešame do tekutej zmesi a nalejeme do plechu s rozmerom 20 x 30 cm, ktorý vystelieme papierom na pečenie.
Pečieme pri teplote 180 stupňov cca 45 minút.
Smotanu a čokoládu zahrejeme a miešame, kým sa čokoláda nerozpustí.
Vychladnutý koláč potrieme čokoládovou omáčkou a dozdobíme pomarančovou kôrou.





Kypriaci prášok do pečiva

Pomarančová kôra