



Netradičná cviklová maškrtka

Recepty



Olovrant



Detská párty



60 min



0



2.9

898



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 vajička, 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