



# Jednoduchý dierkovaný koláč

Ochutnajte koláč s vanilkovým krémom zo Zlatého klasu Dr. Oetker a čokoládovým krémom z Puding aróma Čokoláda Dr. Oetker.

asi 24 porcií



jednoduchá príprava

do 20 minút



- 1 Na prípravu cesta v mise vyšľaháme žĺtky s cukrom a vanilkovým cukrom šľahačom do peny. Pridáme čokoládu, olej, mlieko a múku zmiešanú s kakaom a kypriacim práškom. Nakoniec opatrne vmiešame tuhý sneh z bielkov. Cesto nanesieme na vymazaný a múkou vysypaný plech a uhladíme. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

**Elektrická rúra: 180 °C**

**Teplovzdušná rúra: 160 °C**

**Doba pečenia: asi 25 minút**

- 2 Korpus necháme schladnúť. Potom pomocou varešky vytvoríme po celej ploche niekoľko dierok.
- 3 Na prípravu vanilkového krému uvaríme Zlaté klasy s mliekom a cukrom podľa návodu na obale. Odstavíme a do horúceho krému ihneď vmiešame maslo. Miešame pokiaľ sa maslo úplne nerozpustí. Krém nalejeme na korpus, uhladíme a necháme vychladnúť.

## Prísady::

### Na cesto:

6 ks žĺtok  
70 g cukor  
1 balíček Vanilkový cukor Dr. Oetker  
50 g čokoláda horká rozpustená  
150 ml olej  
100 ml mlieko  
100 g múka polohrubá  
40 g Holandské kakao Dr. Oetker  
1 balíček Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker  
6 ks bielok

### Na vanilkový krém:

2 balenia Zlatý klas Originál Dr. Oetker (à 40 g)  
900 ml mlieko  
4 PL cukor  
150 g maslo

### Na čokoládový krém:

2 balíčky Dr. Oetker Puding aróma Čokoláda  
800 ml mlieko  
4 PL cukor  
100 g maslo

### Ešte potrebujeme:

elektrický ručný šľahač  
plech na pečenie s vyšším okrajom (30 x 40 cm)





- 4 Na prípravu čokoládového krému uvaríme pudíng s mliekom a cukrom podľa návodu na obale. Odstavíme a do horúceho pudíngu ihneď vmiešame maslo. Miešame pokiaľ sa maslo úplne nerozpustí. Krém nalejeme na vanilkový krém, uhladíme a necháme vychladnúť.
- 5 Uložíme asi na hodinu do chladničky.

