NajPečenie

Biele pláty

Rezy sú vynikajúce, hoci sú dosť pracné, výsledok stojí za to.

Potrebujete:

7 ks	bielok
300 g	cukor krupicový
125 g	kokosová múčka
6 lyžica	múka polohrubá
7 ks	žĺtok
1 bal.	vanilínový cukor
1 lyžica	káva mletá
8 lyžica	cukor kryštálový
5 lyžica	múka polohrubá
2 lyžica	kakao
250 g	Helia
7 ks	vajce
7 lyžica	cukor kryštálový
5 lyžica	múka polohrubá
2 lyžica	kakao
1 bal.	prášok do pečiva
300 ml	mlieko
1 ks	Zlatý klas
2 lyžica	cukor kryštálový
250 g	Helia
250 g	Cera
250 g	cukor práškový

Postup:

Cesto 1:
7 bielkov vyšľaháme, postupne po lyžiciach zapracujeme cukor, kokosovú múčku, múku a upečieme na papieri na pečenie. Necháme vychladnúť.

Plnka 1:
7 žĺtkov, cukor, vanilkový cukor, kakao a kávu vyšľaháme nad parou na penu. Po vychladnutí spojíme s vymiešanou Heliou.

Cesto 2:
7 bielkov vyšľaháme na penu, postupne zapracujeme cukor, žĺtky, múku s práškom do pečiva, kakao. Pečieme na papieri na pečenie. Necháme vychladnúť.

Plnka 2:
Mlieko, zlatý klas a cukor uvaríme na hustú kašu. Po vychladnutí postupne pridáme do vymiešanej Helie.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

200 g	sušené mlieko

Celkový čas prípravy:	**80 min.**
Čas pečenia:	**20 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažké**
Počet porcií:	**-**

Biely plát:
Ceru postrúhame, pridáme preosiaty cukor a sušené mlieko. Spracujeme na hladkú masu, ktorú rozdelíme na 4 časti. Každú rozvaľkáme na doske podľa potrebnej veľkosti a obalíme ňou rezy.

Ukladáme nasledovne: kokosová piškóta, kakaová plnka, kakaová piškóta, biela plnka. Takto naskladané pláty rozrežeme po šírke na 4 časti. Bielou plnkou, ktorá je na povrchu potrieme aj boky jednotlivých častí a obalíme vygúľanými bielymi plátmi. Ozdobíme podľa vlastnej fantázie.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.