NajPečenie

Dunajské vlny

Mäkkučké, šťavnaté, krémové obláčiky. Mňam!

Potrebujete:

250 g	cukor práškový
450 g	múka polohrubá
1 bal.	prášok do pečiva
1 dl	mlieko
2 lyžica	kakao
1 -2	marhuľový kompót
1 bal.	vanilínový cukor
2 bal.	Zlatý klas
250 g	Palmarín
100 g	čokoláda
40 g	Cera

Celkový čas prípravy:	**40 min.**
Čas pečenia:	**20 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Pripravíme si tuhý sneh z bielkov. Potom vyšľaháme žĺtka s práškovým cukrom, postupne pridáme Palmarin, múku, prášok do pečiva, mlieko a nakoniec zamiešame sneh z bielkov.

Vypracujeme hladké cesto. 1/2 cesta vylejeme na vymastený a múkou vysypaný plech. Na cesto poukladáme marhule.

Do druhej 1/2 cesta pridáme kakao. Na marhule natrieme druhú časť cesta. Pečieme pri teplote 180°C asi 20 minút. Upečený koláč necháme vychladnúť a potom natrieme plnkou, ktorú si pripravíme tak, že šťavu z kompótu, vanilkový cukor a 2 Zlaté klasy uvaríme na hustú

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

kašu. Vychladnutú kašu potom vymiešame s 250g Palmarínu a 5 lyžicami práškového cukru.

Napokon polejeme čokoládovou polevou, ktorú si pripavíme tak, že vo vodnom kúpeli rozpustíme 100g čokolády a 40g Cery.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.