NajPečenie



Jogurtovo-ovocné rezy

Ovocná chuť v každom kúsku.

Potrebujete:

300 g	múka polohrubá
100 g	cukor kryštálový
1,5 dl	Palmarín roztopený
3 ks	vajce
250 ml	mlieko
3 lyžica	kakao
1 lyžička	prášok do pečiva
1 liter	jogurt biely
1,5 bal.	želatina
podľa potreby	cukor kryštálový
4 ks	kompót (rôzne druhy)
podľa potreby	čokoládová poleva

Postup:

Z uvedených surovín vymiešame v miske kakaové cesto. Po vymiešaní ho vylejeme na hlboký plech, vystlaný papierom. Necháme upiecť. Z upečeného stiahneme papier a na obrátenú stranu vylejeme ovocnú želatínovú masu.

Na ovocnú vrstvu použijeme rôzne druhy ovocia. Potrebujeme 4 druhy: jablká, jahody, marhule a čo práve máme doma.

Scedíme šťavu z kompótu. Scedené ovocie rozmixujeme, pridáme podľa chutí cukor.

Do väčšej misky dáme jogurt, pridáme rozmixované ovocie a pridáme želatínu. Želatínu urobíme so šťavy s kompótu, podľa návodu.

Z alobalu vytvoríme asi 4 cm bočnicu okolo koláča, aby nám ovocná vrstva nestiekla.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

Celkový čas prípravy:	**40 min.**
Čas pečenia:	**15 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Ovocnú želatínovú masu vylejeme na koláč a odložíme do chladničky stuhnúť. Je dobré urobiť večer a do rána nechať stuhnúť.

Po stuhnutí zákusok pokrájame na kocky a ozdobíme čokoládou.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.