NajPečenie

Juhoslovanské rezy

Vyzerajú zložito, ale naopak, sú jednoduché a dobré. Presvedčte sa a pozrite si fotopostup.

Potrebujete:

500 g	lístkové cesto
6 ks	vajce
5 lyžica	múka polohrubá
350 g	cukor práškový
1 bal.	prášok do pečiva
80 g	orechy mleté
5 dl	mlieko
2 ks	Zlatý klas
1 ks	Helia

Celkový čas prípravy:	**45 min.**
Čas pečenia:	**25 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Listkové cesto si rozdelíme na dve časti, rozvaľkáme a na opačnej strane plechu upečieme pri teplote 200 stupňov. Pred pečením popicháme, aby sa neurobili bubliny. Oddelíme si žĺtky od bielkov. Žĺtky vyšľaháme s 20 dkg cukru, zľahka vmiešame tuhý sneh z bielkov, preosiatu múku s práškom do pečiva a pomleté orechy. Upečieme pri teplote 180 stupňov .

V troche mlieka rozmiešame dva Zlaté klasy, zvyšné mlieko dáme variť. Urobíme tuhý puding, ktorý necháme vychladnúť. Medzitým si vymiešame Heliu s cca 150 g mletého cukru a dobre vymiešame s vychladnutým pudingom. Na dno plechu si dáme jeden plát lístkového cesta, opatrne potrieme

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

polovičkou krému.

Vezmeme orechový plát a preložíme ho na natretý lístkový plát. Môžeme ho pokropiť rumom a natrieme naň zvyšnú polovičku krému.

Prikryjeme druhým plátom lístkového cesta, povrch posypeme práškovým cukrom a uložíme do chladničky aby stuhla plnka a trochu zmäklo lístkové cesto. Hotové krájame na rezy.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.