

# NajPečenie



## Capucino rezy

Viacvrstvový zákusok s ktorým sa pohráte, ale sladká odmena vás neminie.

### Potrebujuete:

<b>10 ks</b>	vajcia
<b>500 g</b>	cukor kryštálový kypriaci prášok do pečiva
<b>2 lyžica</b>	kakao
<b>150 g</b>	orechy mleté
<b>200 ml</b>	olej voda
<b>1,2 liter</b>	mlieko
<b>2 bal.</b>	puding čokoládový
<b>2 bal.</b>	vanilínový cukor
<b>2 ks</b>	Helia
<b>2 lyžica</b>	kakaové kapučíno
<b>2 lyžica</b>	orechové kapučíno

### Postup:

Potrebujeme si upiecť 2 piškóty z 5 vajec (1 kakaovú, 1 orechovú).  
1 cesto: 5 žltkov, 100g kryštálového cukru, 150 g hladkej múky, prášok do pečiva, 2 lyžice kakaa, 100 ml oleja, 100 ml vlažnej vody a sneh z 5 bielkov.  
2 cesto: 5 žltkov, 100 g kryštálového cukru 100 g hladkej múky, 150 g orechov, prášku do pečiva, 100 ml oleja, 100 ml vlažnej vody a sneh z 5 bielkov.

Postup: žltka, cukor miešame do penista, pridáme vodu, olej a postupne múku (orechy-kakao podľa 1. alebo 2. cesta) premiešanú s práškom do pečiva. Do vypracovaného cesta zľahka pridáme vymiešaný tuhý sneh.

Na prípravu krémov potrebujeme:

1. krém: 600 ml mlieka, 2 čokoládové pudinky, 1 vanilka, 150 g kryštálového cukru, 2 lyž. kakaového capuccina, 1 Helia.
2. krém: 600 ml mlieka, 2 Zlaté klasy, 1 vanilkový cukor, 150 g kryštálového cukru, 2 pol. lyžice orechového capuccina, 1 Helia.

# NajPečenie

---

Celkový čas prípravy: **70 min.**  
Čas pečenia: **20 min.**  
Teplota pečenia: **180 °C**  
Náročnosť prípravy: **ťažké**  
Počet porcií: **-**

---

Postup krémov: z mlieka a cukru uvaríme puding, ktorý necháme vychladnúť. Zvlášť vymiešame Heliu, vanilkový cukor, capucina a pomaličky vmiešame vychladený puding. Takto opakujeme aj pri druhom kréme.

Ukladáme nasledovne: tmava piškóta, orechový krém, položíme orechovú piškótú a na ňu natrieme čokoládovú plnku, zdobíme podla vlastnej fantázie.