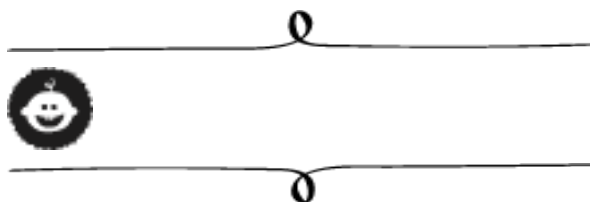


NajPečenie



Karamelové rezy zo šľahačkou

Každý kto zbožňuje karamel určite ocení tieto vynikajúce rezy, plné lahodného krému s marhuľami. Pri pečení vám pomôže fotopostup.



Potrebuje:

250 g	cukor kryštálový
7 ks	vajcia
150 g	cukor práškový
1 dl	olej
250 g	múka polohrubá
1 ks	kypriaci prášok do pečiva
1 ks	Helia
7 dl	marhuľový kompót
1/2 liter	smotana na šľahanie 33%
1 ks	cukor škoricový

Postup:



Do misky dáme cukor a spálime na karamel. Dáme pozor aby sa veľmi nespálil aby nebol horký. Karamel urobíme zo 100 g kryštáľového cukru a 1 dl vody.



Zalejeme vodou a rozvaríme.

Piškotové cesto: Oddelíme žĺtky od bielka. Vo väčšej miske vyšľaháme s cukrom, pridáme ešte horúci karamel a šľaháme. Pridáme postupne olej, múku s práškom do pečiva a vyšľahaný sneh. Na piškótové cesto použijeme: 4 ks vajec, 150 g práškového cukru, 1 dl oleja, 250 g polohrubej múky, 1 ks prášok do pečiva.

Celkový čas prípravy:	90 min.
Čas pečenia:	12-15 min.
Teplota pečenia:	180 °C
Náročnosť prípravy:	ťažšie
Počet porcií:	-

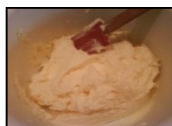
NajPečenie



Zamiešame spolu.



Vylejeme na plech, vyložený papierom a upečieme.



Plnku si vyšľaháme nad parou tak, že vajcia (celé) si vyšľaháme do peny s cukrom a ďalej ich šľaháme na pare, kým sa neuvaria. To, že sú uvarené zistíme tak, že vložíme prst do vajec, a keď nám prst v plnke "píše", tak je hotová. Odstavíme a necháme vychladnúť. Do vychladnutej plnky pridáme maslo a poriadne vyšľaháme. Na plnku použijeme 3 ks vajcia, 150 g kryštáľového cukru, 1 ks Helia.



Píškótu polejeme šťavou z kompótu a natrieme plnkou. Na ňu poukladáme ovocie.



Na to potom natrieme vyšľahanú šľahačku a vrch posypeme škoricovým cukrom.



Môžeme použiť takúto šľahačku, ale aj obyčajnú a stužovač.