NajPečenie



Karamelové rezy

Lahodné potešenie.

Potrebujete:

10 ks	vajcia
500 g	múka hladká
200 g	cukor kryštálový
bal.	prášok do pečiva
125 ml	olej
125 ml	karamel
200 g	cukor kryštálový
250 ml	voda
250 g	Palmarín
125 ml	mlieko
125 ml	karamel
1 bal.	vanilínový cukor
2 bal.	Zlatý klas
	lekvár ľubovoľný
na ozdobu	čokoláda

Postup:

Z 200 g kryštálového cukru si pripravíme karamel a zalejeme ho 250 ml vody.

Žĺtka vyšľaháme s cukrom, pridáme olej, karamel, múku premiešanú s práškom do pečiva. Nakoniec sneh z bielkov. Cesto rozdelíme na 2 plechy a pečieme.

Zo zvyšku karamelu, mlieka a vanilky uvaríme kašu, ktorú miešame do vychladnutia. Po vychladnutí vmiešame Palmarin.

Koláč potrieme lekvárom potom polovicou plnky, priklopíme druhým plátom, potrieme zvyškom plnky a na vrch postrúhame čokoládu.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**90 min.**
Čas pečenia:	**20 min.**
Teplota pečenia:	**200 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

.....

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.