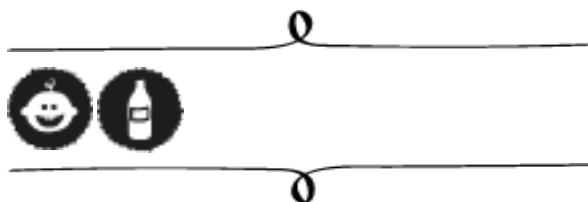


NajPečenie



Kotrmelce

Pod názvom Kotrmelce sa skrýva dezert plný čokolády



Potrebuje:

200 g	Helia
40 g	Cera
400 g	múka polohrubá výberová
180 g	cukor práškový
200 g	cukor kryštálový
120 g	čokoláda
800 g	kakao
4 lyžica	voda
9 ks	vajcia

Postup:

Príprava piškótového cesta:

Vyšľaháme 9 žĺtkov a 180 gramov práškového cukru. Pridáme do toho 400 g kakaa, vyšľaháme a pridáme 400 g výberovej múky. Nakoniec primiešame tuhý sneh z 9 bielkov (do bielok môžeme dať trocha citróna, lepšie sa vyšľahá sneh).

Cesto pečieme pri 150 °C. Po 20 minútach skúsime špáratkom v strede, či sa cesto neprichytáva, ak nie znamená to, že už je upečené, ak sa prichytáva necháme ešte v rúre.

Po upečení piškótové cesto prekrájime po dĺžke plechu na 2 časti. Keď cesto vychladne, spodný plát potrieme lekvárom (najlepšie kyslastým) a krémom. Prikryjeme druhým plátom.

Príprava plnky:

200 g kryštálového cukru, 4 lyžice vody a 400 g kakaa vymiešame na slabom plyne do

Celkový čas prípravy:	30 min.
Čas pečenia:	20 min.
Teplota pečenia:	150 °C
Náročnosť prípravy:	ťažšie
Počet porcií:	-

NajPečenie

hladkej čokoládovej zmesi. Necháme vychladnúť a zatiaľ si v inej nádobe vymiešame do penista 200 g Helie (môžeme pridať trošku cukru). Následne čokoládový krém po malých dávkach, doslova po lyžičkách vmiešavame do krému.

Vrch polejeme čokoládou pripravenou zo 120 g čokolády a 40 g Cery a vhodne dozdobíme.