NajPečenie

Orechové "Klárka" rezy

Veľmi chutný koláč vhodný k nedeľnej káve.

Potrebujete:

250 g	Palmarín
350 g	polohrubá múka
3 ks	žĺtok
6 lyžica	cukor kryštálový
5 lyžica	mlieko
0,5 kocka	droždie
250 g	orechy mleté
250 ml	mlieko
2 lyžica	maslo
250 g	cukor práškový
3 ks	bielok
6 lyžica	cukor kryštálový

Postup:

Droždie rozpustíme vo vlažnom mlieku a potom pridáme múku, žĺtky, 6 PL cukru a zmäknutý Palmarin. Vymiesime cesto. Rozdelíme ho na 3 časti. Jednu časť cesta rozvaľkáme, dáme na vymastený a múkou vysypaný plech. Cesto natrieme džemom. dáme naň orechovú plnku a prikryjeme druhým plátom cesta. Popicháme vidličkou a tak necháme stáť 1 hodinu.

Zomleté orechy sparíme s 250 ml mlieka, pridáme maslo, práškový cukor a vymiešame.

Bielka vyšľaháme zo zvyšným cukrom a dáme už na takmer dopečený koláč. Posypeme sekanými orechmi a dáme zapiecť, ale pri menšej teplote.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**70 min.**
Čas pečenia:	**30 min.**
Teplota pečenia:	**200 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**36**

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.