NajPečenie

Orechovo karamelové rezy

Chutné a jednoduché rezy s tipom ako pripraviť čokoládové lístočky.

Potrebujete:

5 ks	vajcia
400 g	cukor kryštálový
2 bal.	vanilínový cukor
150 g	múka polohrubá
200 g	orechy mleté
1 bal.	kypriaci prášok do pečiva
700 ml	mlieko
250 g	Helia
2 bal.	puding karamelový

Celkový čas prípravy:	**40 min.**
Čas pečenia:	**25 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Cesto: žĺtka, 200g cukru, vanilkový cukor miešame do penista, postupne pridáme vodu, múku, orechy a prášok do pečiva. Nakoniec zľahka vmiešame tuhý sneh z bielok. Cesto pečieme pri teplote 180° ° asi 25 min.

Plnka: z mlieka, 200g cukru a pudingového prášku uvaríme tuhý puding. Necháme vychladnúť. Potom do vypracovanej Helie puding zmiešame.

Plnku natrieme na upečené cesto a posypeme opraženými orechami.
Čokoládové lístočky: na umyté lístočky mäty piepornej na opačnú stranu maslovačkou potrieme rozpustenú čokoládou. Po stuhnutí opakujeme, aby vrstva bola trochu hrubšia. Potom zo stuhnutej čokolády lístok mäty odstránime.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.