NajPečenie

Piškótové rezy

Dezert, ktorý ide ruka v ruke s horúcou kávičkou. Pomôžte si fotopostupom.

Potrebujete:

400 g	múka hladká
300 g	cukor práškový
100 g	Palmarín
1 ks	vajcia
2 lyžica	kakao
1 troška	mlieko
1/2 ks	citrónová kôra strúhaná
8 dl	mlieko
1 ks	vanilínový cukor
3 ks	puding vanilkový
250 ks	Helia
2 dl	káva
1 troška	rum
300 g	piškóty detské
1 ks	čokoládová poleva

Postup:

Pripravíme si suroviny na cesto.
-400 g hladká múka špeciál
-100 g práškový cukor
-100 g Palmarin
-1 ks žĺtko
-1 ks vajce
-2 PL kakao
-1 čl sóda
-troška mlieka
-1/2 ks citrónová kôra

Vypracujeme cesto.

Rozdelíme na poly a každú polku rozvaľkáme vo veľkosti plechu. Upečieme.

Z mlieka a pudingov uvaríme hustý puding. Necháme za občasného miešania vychladiť.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**90 min.**
Čas pečenia:	**7 min.**
Teplota pečenia:	**170 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažké**
Počet porcií:	**-**

Pripravíme si nálev zo silnej kávy a rumu, v ktorom budeme máčať piškóty.

Maslo z cukrom vyšľaháme.
-200 g práškový cukor
-250 g Helia

Spojíme s vychladnutým krémom. Vyšľaháme.

Krém si rozdelíme na tri časti, jednu nanesieme na plát a na to namáčané piškóty.

Na piškóty nanesieme plnku.

Piškóty znovu poukladáme a nanesieme plnku. Na plnku položíme druhý plat.

Na vrchný plát natrieme čokoládovú polevu a necháme stuhnúť.
Je dobré, keď sa zákusok urobí večer a do rána nechá postáť.
Potom teplým zubkovým nožom krájame úhľadné rezy.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.