NajPečenie

Ríbezľový indián rez

Nenechá na pokoji žiaden mlsný jazýček. Urobíte si ho raz- dva vďaka fotoreceptu.

Potrebujete:

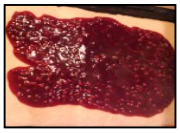
150 g	cukor práškový
100 g	múka polohrubá
3 ks	vajcia
3 bal.	Zlatý klas
1 bal.	cukor vanilkový
2 lyžička	prášok do pečiva
100 g	Palmarín
1 bal.	puding (ríbezľový)
200 g	ríbezle
1,5 dl	ríbezlový sirup
2,5 dl	voda
1 bal.	Zlatý klas
1 bal.	vanilínový cukor
3 lyžica	cukor kryštálový
250 ml	šlahačka (rastlinná)
250 g	tvaroh
podľa chutí	cukor práškový
2,5 bal.	indiánky - keks
150 g	čokoláda
50 g	Cera

Postup:

Zo surovín vypracujeme hladké cesto.

Rozvaľkáme na veľkosť plechu. Je to jemné cesto, tak ho prekrojíme a prenesieme na vymastený plech. Upečieme.

Zo sirupu, vody, krémového prášku, vanilkového cukru a cukru uvaríme puding. Keď začne puding hustnúť, pridáme ríbezle a necháme prejsť varom.



Necháme trocha vychladiť a vylejeme na vychladnutý koláč.

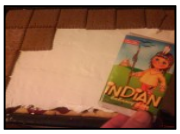
Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**60 min.**
Čas pečenia:	**15-20 min.**
Teplota pečenia:	**160-170 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Vyšľaháme šľahačku, pridáme tvaroh a zašľaháme.

Vyklopíme na vychladený puding a rozotrieme.



Na šľahačku ukladáme keksíky.

Na keksi rozotrieme čokoládovu polevu, po stuhnutí podľa keksov nakrájame a ozdobíme.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.