

NajPečenie

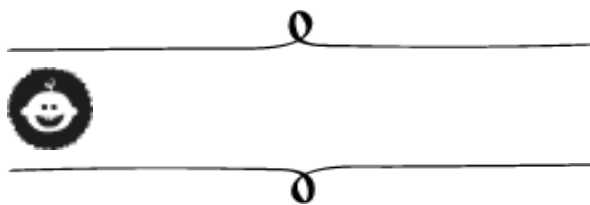


Potrebuje:

250 g	múka hladká
10 g	cukor práškový
1 lyžica	rum
50 g	Palmarín
1 ks	vajcia
1 ks	žltok
1 lyžica	med
1 lyžička	sóda
1 lyžica	mlieko
7 1/2 dl	mlieko
200 g	cukor kryštálový
3 ks	Zlatý klas
50 g	maslo
1 ks	vajcia
2 lyžica	rum

Slovenský krémeš

Slovenský krémeš podľa fotopostupu. Svojou chuťou očarí všetky bunky tela.



Postup:



Všetky suroviny potrebné pre prípravu cesta spoločne spracujeme a dáme na 2 hodiny stuhnúť do chladničky.



Cesto rozdelíme na dve polovice, vyvalkáme a dáme upiecť.



Z mlieka, žltka, Zlatých klasov a cukru uvaríme puding. Počas chladnutia pridáme maslo, sneh z bielkov a nakoniec rum.



Krém natrieme na upečený plát, na vrch dáme druhý plát, pocukrujeme a necháme stuhnúť.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	15 min.
<i>Čas pečenia:</i>	10 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
