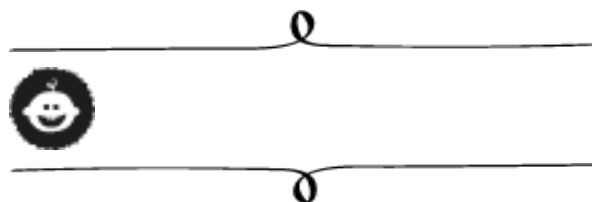


NajPečenie



Tvarohový krémeš

Koláčik nie je presladený, príprava je jednoduchá a obyčajne sa zje na posedenie.



Potrebuje:

300 g	múka polohrubá
150 g	cukor práškový
150 g	Palmarín
1 ks	vajce
1 ks	žltok
500 g	tvaroh
150 g	cukor práškový
1/2 liter	mlieko
1 dl	olej
	vanilínový cukor
1 ks	vajce
4 ks	žltok
100 g	cukor práškový

Postup:

Cesto: zmiešame polohrubú múku s Palmarinom, pridáme 150g práškového cukru 1 celé vajce, vaječný žltok a vypracujeme cesto. Cesto rozvalkáme na papieri na pečenie a položíme ho na plech.

Plnka: v miske rozšľaháme tvaroh, mlieko, 150g práškového cukru, vanilkový cukor, Zlatý klas, 1 vajce, 3 vaječné žltka, 1 dcl oleja. Plnku vylejeme na pripravené cesto. Plnka vyzerá byť riedka, ale pri pečení zhutne. Koláčik vložíme do rúry a pečieme pri 180 °C cca 20 - 25 minút a 5 minút pred dopečením natrieme na koláčik zvyšné bielka, ktoré si vyšľaháme so 100g práškového cukru a necháme dopieť. V lete môžeme pridať do plnky sezónne ovocie.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	10 min.
<i>Čas pečenia:</i>	25 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
