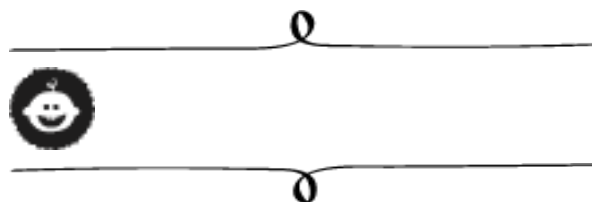


NajPečenie



Valentínska rozkoš

Pretože je ľahký, vynikajúci a osviežujúci nielen v letných mesiacoch, ale aj na Valentína.



Potrebuje:

- 4 lyžica** cukor kryštálový
- 4 ks** vajce
- 4 lyžica** olej
- 4 lyžica** múka hladká
- 4 lyžica** voda
- 1 bal.** kypriaci prášok do pečiva
- 1 bal.** vanílinový cukor
- Cera
- 6 ks** kiwi
- horúce** maliny
- marcipánové ružičky s lístkami
- kakao
- mäťové lístky
- ozdobné srdiečka
- višňový džem
- čokoláda
- šľahačka

Postup:

Do misy vložíme oddelené žĺtka od vajec (z bielok si zatiaľ vyšľaháme tuhý sneh), primiešame cukor a šľaháme, potom pridáme múku, olej, vodu a nakoniec vyšľahaný sneh. Na vopred vymastený plech Cerou a vysypaný múkou dáme pripravené cesto, do ktorého pridáme kakao.

Po upečení korpusu, ho natrieme džemom, pridáme na kolieska nakrájané kiwi, potrieme kvalitnou šľahačkou a posypeme horúcimi malinami. Celú rozkoš polejeme čokoládou a ozdobíme ružičkami s lístkami a valentínskymi srdiečkami. Mňam, také jednoduché a skvelé...

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	90 min.
<i>Čas pečenia:</i>	30 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
