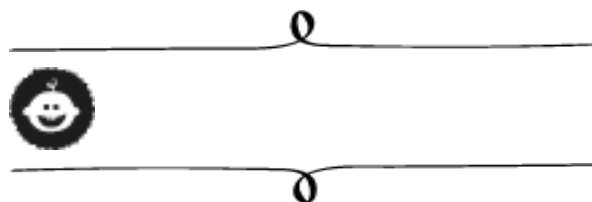


NajPečenie



Viedenský rez

Chut'ovo lahodný a výborný koláč s piškótami.



Potrebuje:

90 g	Palmarín
20 g	Cera
150 g	múka polohrubá
125 g	cukor práškový
7 lyžica	cukor kryštálový
2 ks	krémový prášok Zlatý klas
1 ks	kypriaci prášok do pečiva
2 ks	vanilínový cukor
2 ks	šľahačka prášková
2 ks	šľahačkový stužovač
1 ks	Tang tropical
3 ks	želatina plátková
1 ks	maslo nátierkové bez príchute
375 g	smotana kyslá
1 bal.	piškóty ploché s cukrovou polevou
50 g	čokoláda na varenie
200 ml	pomarančový džús
370 ml	mlieko
	rum
2 ks	vajcia

Postup:



Príprava cesta: zmiešame 2 žĺtky s práškovým cukrom, múkou, 1 vanilínovým cukrom, Palmarinom, 70 ml mlieka, práškom do pečiva a pridáme vyšľahaný sneh z 2 bielkov. Všetky suroviny zmiešame a rozotrieme na plech. Pečieme cca 15 minút pri teplote 175 °C.



Príprava želatiny: v 1 litri vody varíme Tang a 2 Zlaté klasy s polievkovou lyžicou kryštálového cukru, kým hmota nezhustne. Necháme trochu vychladnúť a nalejeme na vychladnuté cesto.



Príprava plnky: kým koláč chladne, zmiešame kyslú smotanu, nátierkové maslo, 6 lyžíc kryštálového cukru a 1 vanilínový cukor. V mlieku

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	20 min.
<i>Čas pečenia:</i>	15 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	175 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-

vyšľaháme šľahačky so
stužovačmi a troškou cukru. 3
plátky želatíny pripravíme
podľa návodu. Všetko spolu
zmiešame a rozotrieme na
koláč.

Pomarančový džús rozmiešame s troškou
rumu. 1 veľké balenie plochých piškót krátko
namáčame do zmesi a ukladáme na
smotanovú plnku. Rozpustíme čokoládu s
Cerou a ozdobíme piškóty.

Necháme dobre stuhnúť a podávame.