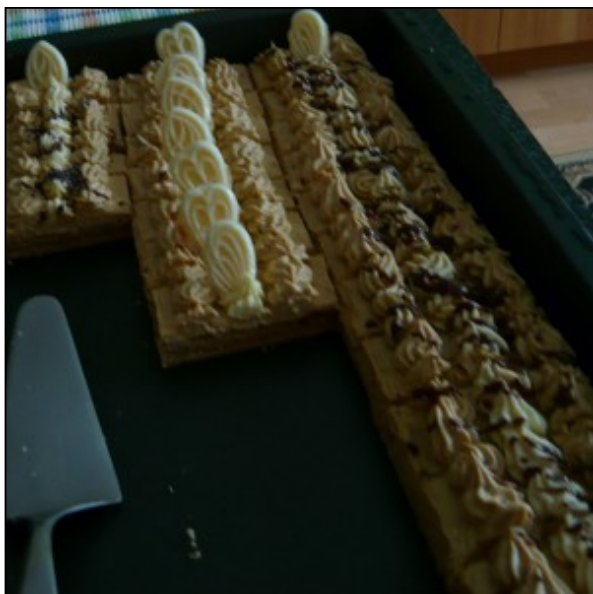


NajPečenie



Židovský koláč

Nenáročný koláč z piškótového cesta a krému.

Potrebuje:

10 ks	vajcia
8 lyžica	voda
300 g	cukor práškový
2 ks	vanílinový cukor
7 lyžička	škoricica mletá
	soľ
170 g	múka hladká
150 g	Solamyl
	kypriaci prášok do pečiva
500 ml	mlieko
3 lyžica	rum
2 bal.	krémový prášok Zlatý klas
250 g	Helia
podľa potreby	cukor práškový

Postup:

Príprava cesta: z týchto surovín pripravíme prvú časť cesta. 2x pečieme cesto. 5 vajec 4 polievkové lyžice teplej vody, 150 g cukru, 1 vanilka, 2,5 polievkovej lyžice škorice, štipka soli, 85 g hladkej múky, 65 g škrobu a prášok do pečiva.

Žltka vymiešame s cukrom a vanilkou, pridáme vodu, postupne premiešame s múkou a škoricou, škrobom, práš. do pečiva a soľou. Nakoniec jemne zamiešame tuhý sneh.

Upečieme 2x cesto. Kto je odvážny, môže upiecť 1 cesto s 10 vajíčkami a potom ho prekrojiť. Ja si radšej pečiem 2 cestá. Sú rovnaké a nemám problém s krájaním.

Plnka: 500 ml mlieka, 3 PL rumu, 2 balenia Zlatého klasu, 4 čaj lyžičky škorice, 250 g Helie. Cukor podľa potreby sladkosti. Postup: z mlieka a Zlatých klasov uvaríme puding. Necháme vychladnúť. Heliu vymiešame s cukrom, vanilkou, škoricou a rumom. Postupne pridáme vychladený puding. Krém rozotrieme na jedno cesto a prikryjeme

NajPečenie

druhým plátom. Ozdobíme podľa vlastnej fantázie.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	50 min.
<i>Čas pečenia:</i>	20 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-
