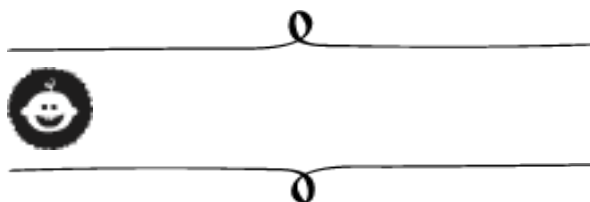


NajPečenie



Žltkové rezy

Jednoduchý koláč s chutnou žltkovou polevou.



Potrebuje:

210 g	Helia
180 g	múka hrubá
410 g	cukor práškový
210 g	orechy mleté
1/2 ks	kypriaci prášok do pečiva
12 ks	vajcia

Postup:

Žltka vymiešame s Heliou a 210 g práškového cukru, pridáme orechy a sneh vyšľahaný zo 6 bielkov. Nakoniec zľahka vmiešame múku a prášok do pečiva a dáme do rúry upiecť na 200 °C zhruba 15 minút.

Vyšľahaním 6 žltkov a 20 g práškového cukru dostaneme polevu, ktorú natrieme na ešte teplý koláč. Necháme poriadne stuhnúť.

Celkový čas prípravy:	15 min.
Čas pečenia:	15 min.
Teplota pečenia:	200 °C
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	-