NajPečenie

Broskyňové lahodné rezy

Sladká dobrota, ktorá nielen dobre vyzerá ale aj výborne chutí..

Potrebujete:

250 g	Helia
50 g	Cera
120 g	múka hladká špeciál
60 g	cukor kryštálový
120 g	cukor práškový
40 g	krémový prášok Zlatý klas
30 g	vanilínový cukor
10 g	kakaový prášok
150 g	čokoláda biela
300 ml	mlieko
20 g	rum
150 g	broskyňový kompót
6 ks	vajcia
1/2 ks	citrón
40 g	voda

Postup:

Príprava piškótovej hmoty:
Bielka z 3 vajec a 40 g práškového cukru vyšľaháme na tuhý sneh. V inej miske vymiešyme žĺtka z 3 vajec a 20 g práškového cukru, pridáme 10 g vanilínového cukru a 20 g vody. Obidve peny spolu zľahka spojíme a pridáme 60 g preosiatej múky. Cesto rozotrieme na plech pokrytý papierom a tenký plát pečieme pri teplote 220 °C približne 5 - 7 minút.

Príprava kakaovej piškótovej hmoty:
Bielka z 3 vajec a 40 g práškového cukru vyšľaháme na tuhý sneh. V inej miske vymiešyme žĺtka z 3 vajec a 20 g práškového cukru, pridáme 10 g vanilínového cukru a 20 g vody. Obidve peny spolu zľahka spojíme a pridáme 60 g preosiatej múky a kakaový prášok. Cesto rozotrieme na plech pokrytý papierom a tenký plát pečieme pri teplote 220 °C približne 5 - 7 minút.

Príprava krému:
Z mlieka, 60 g kryštálového cukru, 10 g

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

Celkový čas prípravy:	**30 min.**
Čas pečenia:	**10 min.**
Teplota pečenia:	**200 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

vanilínového cukru a krémového prášku uvaríme základný krém (puding). Za občasného premiešania vychladíme, pridáme rum a zašľaháme zmäknutú Heliu. Hladký krém dochutíme pokrájanými broskyňami a šťavou z 1/2 citróna.

Po vychladnutí oba upečené pláty rozkrojíme na polovicu a striedavo plníme krémom dochuteným broskyňami. Necháme stuhnúť.

Po stuhnutí polejeme koláč bielou čokoládou pripravenou zo 150 g bielej čokolády a 50 g Cery a vhodne dozdobíme.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.