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) 2026 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) 2026 PALMA a.s.