NajPečenie



Chutný smotanový dezertík

Dezert nielenže chutne vyzerá, ale aj výborne chutí..

Potrebujete:

3 lyžica	múka hladká
3 lyžica	cukor kryštálový
4 lyžica	cukor práškový
2 ks	smotana kyslá
4 g	kypriaci prášok do pečiva
2 lyžica	kakao
1 ks	mandarínkový kompót
2 ks	vajcia
2 lyžica	voda

Celkový čas prípravy:	**15 min.**
Čas pečenia:	**10 min.**
Teplota pečenia:	**180 - 190 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Príprava piškótového korpusu:
2 vajíčka vyšľaháme s 3 pol.lyžicami kryštálového cukru, pridáme 2 pol.lyžice teplej vody a potom zľahka vmiešame múku s práškom do pečiva. Pečieme na malom plechu cca 10 minút pri teplote 180 – 190 °C.

Príprava krémov:
1 kyslú smotanu premiešame s 1 - 2 pol. lyžicami kakaa a práškovým cukrom podľa chuti. Druhú kyslú smotanu premiešame len s práškovým cukrom (asi 2 polievkové lyžice - podľa chuti).

Z upečeného a vychladnutého korpusu vykrojíme guľatou formičkou kolieska. Do formičky dáme na dno koliesko piškótového cesta, na to kakaovú smotanu, ovocie a vrstvu smotany bez kakaa.

Keď formičku naplníme, dáme do chladničky vychladnúť, vhodne dozdobíme a môžeme servírovať.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.