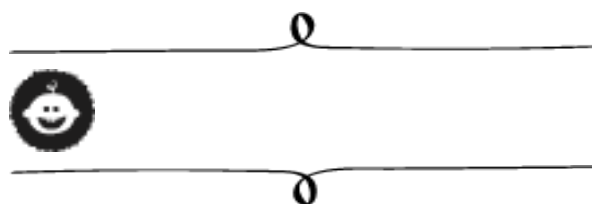


NajPečenie



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

<i>Celkový čas prípravy:</i>	15 min.
<i>Čas pečenia:</i>	10 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 - 190 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-

Postup:

Príprava piškótového korpusu:
2 vajčka 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.

NajPečenie