

NajPečenie



Čierna biele rezy

Lákavý pohľad spojený s explóziou chutí.

Potrebuje:

10 ks	vajcia
10 lyžica	cukor kryštálový
14 lyžica	múka hladká
3 lyžica	kakao
1 bal.	kypriaci prášok do pečiva
8 lyžica	olej
8 lyžica	voda vlažná
600 ml	mlieko
2 bal.	puding smotanový
500 ml	smotana kyslá
1 bal.	stužovač šľahačky
2 bal.	vanílnový cukor
2 lyžica	cukor kryštálový
4 ks	vajcia
100 g	čokoláda orieškovo-nutelová
2 lyžica	cukor kryštálový
2 lyžica	kakao
250 g	Helia
60 g	Cera
100 g	čokoláda
1 lyžica	smotana na šľahanie 33%

Postup:

Žltka vyšľaháme s krupicovým cukrom. Po lyžiciach pridávame polohrubú múku s kypriacim práškom, preosiate kakao, olej a vlažnú vodu. Zľahka premiešame a pridáme sneh z bielkov. Upečieme 2 čokoládové pláty.

Prípravíme bielu plnku: Z mlieka, pudingu, cukru a vanilky uvaríme puding. Keď to vychladne, ale tak, aby to bolo stále teplé, vmiešame kys. smotanu a stužovač. Natrieme prvý plát koláča, pokvapkaného rumom.

Čokoládová plnka: Čokoládu rozpustíme nad parou, pridáme celé vajička, cukor a kakao a miešame nad parou do zhustnutia. Odstavíme a ešte do teplej zmesi primiešame Heliu a pridáme rum.

Plnku jemne nanesieme na prvú plnku, prikryjeme druhým plátom a potrieme trochu čokoládovou plnkou. Polejeme čokoládovou polevou a ozdobíme ozdobnými cukríkmi.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	90 min.
<i>Čas pečenia:</i>	20+20 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	200 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažké
<i>Počet porcií:</i>	-
