

# NajPečenie



## Citrónové rezy s jahodami

Svieža ovocná chuť, vhodná aj pre deti.

### Potrebuje:

*ghnghn*

<b>60 g</b>	cukor práškový
<b>120 g</b>	múka polohrubá
<b>10 g</b>	vanilínový cukor
<b>65 ml</b>	mlieko
<b>125 g</b>	Palmarín
<b>4 g</b>	kypriaci prášok do pečiva
<b>1 ks</b>	vajce
<b>1/2 ks</b>	citrónová kôra strúhaná
<b>80 g</b>	čokoláda biela
<b>20 g</b>	bielok
<b>150 g</b>	cukor práškový
<b>20 g</b>	citrónová šťava
<b>200 g</b>	jahody - čerstvé
<b>ozdoba</b>	čokoláda
<b>160 ml</b>	smotana na šľahanie 33%
<b>220 ml</b>	smotana na šľahanie 33%

### Postup:

Trená hmota

Postup - vajcia s cukrom (práškovým aj vanilínovým) vyšľaháme, pridáme múku s kypriacim práškom a postrúhanou citrónovou kôrou, mlieko a nakoniec prilejeme rozpustený nie horúci Palmarín. Rozotrieme na plech pokrytý papierom. Pečieme pri teplote 180°C približne 20 minút do svetlohnedej farby. Po upečení rozkrojíme na dve časti. Na jednu časť plátu rozotrieme jahodový džem, poukladáme jahody, rozotrieme krém a priložíme druhý plát, necháme stuhnúť. Po stuhnutí rozotrieme citrónovú polevu. A vhodne dozdobíme.

Krém

Postup – čokoládu rozpustíme a zmiešame so smotanou (160ml). Necháme mierne vychladnúť a primiešame vyšľahanú šľahačku (220ml).

Citrónová poleva

Postup – všetko spolu dobre vymiešame.

# NajPečenie

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>60 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>20 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>160 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ťažšie</b>
<i>Počet porcií:</i>	<b>-</b>

---