

NajPečenie



Citrónové rezy

Zvlášť osviežujúci dezert plný citrónovej chuti.

Potrebuje:

250 g	Helia
110 g	múka polohrubá
850 g	cukor práškový
4 lyžica	maizena
20 g	vanilínový cukor
120 g	maizena
4 ks	citrón
10 ks	vajcia
700 ml	mlieko
	čokoládová poleva

Postup:

Príprava piškótového cesta:

Žĺtky vymiešame s (250g) práškovým cukrom do penista, potom pridáme šťavu z jedného celého citróna. V inej miske vyšľaháme tuhý sneh z bielkov a vmiešame doň 200 g cukru. Do žĺtkovej hmoty opatrne zapracujeme bielkový sneh, preosiatu múku a 120 g maizeny. Cesto rozdelíme na tri časti a každú upečieme na samostatnom plechu vyloženom masným papierom. Pečieme každý asi 10-12 minút. Upečené cestá necháme vychladnúť.

Príprava krému:

V mlieku rozmiešame 4 lyžice maizeny a za stáleho miešania uvaríme hustú kašu, ktorú necháme vychladnúť. Vo väčšej miske vymiešame Helium s 200 g práškového cukru a vanilínovým cukrom. K maslovej hmoty pridáme vychladnutú kašu, šťavu z 2 celých citrónov a všetko dobre premiešame.

Príprava citrónovej poolevy:

V miske vymiešame 200 g preosiateho práškového cukru s vlažnou vodou a

<i>Celkový čas prípravy:</i>	30 min.
<i>Čas pečenia:</i>	40 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-

NajPečenie

citrónovou šťavu z 1 citróna - dohľadka.

Na plát cesta navrstvíme polovicu krému, prikryjeme druhým plátom, na ktorý natrieme zvyšok krému a prikryjeme posledným plátom cesta. Zákusok zakončíme potretím citrónovou polevou a postriekaním čokoládovou polevou. Necháme stuhnúť.