NajPečenie



Citrónovo limetkový zákusok s hurmikaki

Sladké exotické osvieženie.

Potrebujete:

70 g	Helia
1 pohár 250 ml	cukor práškový
60 g	múčna zmes
200 ml	smotana na šľahanie 33%
1/2 bal.	želatina
1 lyžica	javorová melasa
1 lyžica	sirup vanilkový
1 ks	škoricový cukor
1 ks	hurmikak
3 ks	citrón
6 ks	limeta
4 ks	vajcia

Postup:

Príprava cesta:
Múčnu zmes Zlatka, 5 polievkových lyžíc preosiateho práškového cukru, roztopenú Heliu a 1 lyžicu vlažnej vody zmiešame rukami v miske a hladké cesto odložíme na hodinu do chladničky.

Vychladené odležané cesto rozvaľkáme na pomúčenej doske asi na 3mm. Vložíme do teflónovej formy tak, aby bolo cesto po celej ploche a zhruba 2 cm po okrajoch formy.

Cesto prikryjeme alobalom a zaťažíme menšou miskou na pečenie s trochou vody . Toto cesto sa totiž pečením deformuje a ak ho chceme mať pekné rovné a nespadnuté okraje, musíme ho počas pečenia podopierať. Pečieme na 180°C asi 10-15min tak, aby cesto bolo svetlé.

Príprava plnky:
V miske vyšľaháme vajcia s 1/2 hrnčekom práškového cukru, smotanou, 6 pol. lyžicami

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

Celkový čas prípravy:	**20 min.**
Čas pečenia:	**35 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažké**
Počet porcií:	**-**

citrónovej šťavy a 6 lyžicami šťavy z limety. Pridáme javorovú melasu s vanilkovým sirupom. Ak máme lístky čerstvej mäty, nechajme ju umytú odležať v smotane. Pred šľahaním ju zo smotany vyberieme. 1/2 sáčku bezfarebnej želatiny namočíme a následne ju vmiešame do zmesi.

Krém nalejeme na cesto a pečieme v rúre kým plnka nestuhne. (asi 20min)

Cesto vyberieme z rúry a necháme trochu vychladnúť.

Na vychladený zákusok poukladáme natenučko nakrájané plátky hurmikaku obalené v škoricovom cukre. Môžeme dozdobiť mätou.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.