

# NajPečenie



## Čokoládové rezy s malinami

Sladká vôňa čokoládových rezov s malinami prevonia celú domácnosť a ozdobí každý stôl..

### Potrebuje:

vfdv

200 g	Helia
40 g	Palmarín
40 g	Cera
110 g	múka polohrubá
120 g	cukor práškový
60 g	cukor kryštalový
28 g	vanilínový cukor
30 g	krémový prášok Zlatý klas
120 g	čokoláda horká
10 g	kakaový prášok
100 g	maliny
250 ml	mlieko
50 g	kakao
7 ks	vajcia
	malinový džem
20 ml	rum
40 ml	voda

### Postup:

Príprava piškótovej hmoty:

40 g práškového cukru a 3 bielka vyšľaháme na tuhý sneh. Žĺtka z 3 vajec a 20 g práškového cukru vymiešame a pridáme 10 g vanilínového cukru a 20 ml vody. Obidve peny spolu zľahka spojíme, pridáme 60 g preosiatej múky a 20 g Palmarínu. Cesto rozotrieme na plech pokrytý papierom a tenký plát pečieme pri teplote 220 °C približne 5 - 7 minút.

Príprava kakaovej hmoty:

40 g práškového cukru a 3 bielka vyšľaháme na tuhý sneh. Žĺtka z 3 vajec a 20 g práškového cukru vymiešame a pridáme 10 g vanilínového cukru a 20 ml vody. Obidve peny spolu zľahka spojíme, pridáme 50 g preosiatej múky, 10 g kakaového prášku a 20 g Palmarínu. Cesto rozotrieme na plech pokrytý papierom a tenký plát pečieme pri teplote 220 °C približne 5 - 7 minút.

Príprava krému:

Z mlieka, 60 g kryštalového cukru, 8 g vanilínového cukru, 1 žĺtka a krémového

# NajPečenie

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>20 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>5 - 7 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>200 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ťažké</b>
<i>Počet porcií:</i>	<b>-</b>

---

prášku uvaríme základný krém (puding). Za občasného premiešania vychladíme a pridáme rum a zašľaháme zmúknutú Heliu. Do vyšľahaného krému pridáme 50 g preosiateho kakaa.

Po vychladnutí oba pláty rozkrojíme na polovicu a naplníme striedavo = kakaový plát, kakaový krém, biely plát, malinový (jahodový) džem, biely plát, kakaový krém, kakaový plát. Rezy necháme stuhnúť.

Po stuhnutí potiahneme vrch rozpustenou čokoládou pripravenou zo 120 g tmavej čokolády a 40 g Cery. Pokrájame a vhodne dozdobíme malinami.