NajPečenie



Čokoládové rezy so šľahačkou

Jemný a lahodný koláč, ktorý prebudí vaše zmysly. (Pozrite si fotopostup.)

Potrebujete:

5 ks	vajce
3 lyžica	múka polohrubá
2 lyžica	kakao
5 lyžica	cukor práškový
1 bal.	prášok do pečiva
20 g	čokoláda horká
3 dl	mlieko
1 ks	vanilínový cukor
1 ks	puding vanilkový
1 ks	Helia
200 g	cukor práškový
2 ks	šľahačka prášková
podľa návodu	mlieko
podľa potreby	čokoláda
	rumová esencia

Postup:



Bielka vyšľaháme, pridáme práškový cukor a poriadne vyšľaháme. Pridáme žĺtky, zašľaháme.



Pridáme múku a prášok do pečiva, kakao a nastrúhanú, čokoládu. Zľahka zamiešame.



Vylejeme na plech, vystlaný papierom a upečieme.



Z mlieka, pudingu a vanilkového cukru uvaríme puding.



Heliu vyšľaháme s práškový cukrom a zmiešame s vychladnutým pudingom. Dobré vyšľaháme.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**60 min.**
Čas pečenia:	**12 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**



Plát cesta rozkrojíme na poly a na jednú polku rozotrieme plnku. Druhou polkou cesta zakryjeme.



Jednú šľahačku vyšľaháme podľa návodu a rozotrieme na cesto.



Takisto vyšľaháme aj druhú, ale pridáme 2 malé lyžičky kakaa. Rozotrieme na bielu.



Na ňu nastrúhame čokoládu a ozdobíme. Necháme na chvíľu na chladnom mieste stuhnuť.



Pokrájame na rezy.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.