NajPečenie



Marlenka

Táto domáca Marlenka má neskutočnú chuť. Treba ju len vyskúšať.

Potrebujete:

100 g	Palmarín
300 g	cukor kryštálový
4 lyžica	med
1 lyžica	ocot
1 lyžica	sóda bikarbóna
3 ks	vajce
700 g	múka hladká
2-4 lyžica	kakao
250 g	Helia
2 ks	puding karamelový
1 ks	Kondenzované mlieko karamelové
6 dl	mlieko
3-4 lyžica	cukor kryštálový

Postup:

Nad parou si v hrnci rozpustíme 100g Palmarinu s 300g krištáľového cukru a 4 lyžicami medu. Keď je masa rozpustená, v šálke si zmiešame ocot a sódu bikarbónu a vylejeme do kastróla. Za stáleho miešania pridáme vajcia a dobre dlho miešame, kým masa trošku zhnedne (voda pod kastrólom nám môže silno vrieť).

Potom odstavíme s ohňa, primiešame múku a kakao - dobre zhnetieme a okamžite rozdelíme cesto na 6 rovnakých častí -kým je teplé! (Ak by bolo cesto príliš neforemné pri hnetení pridáme trošičku teplého mlieka).

Každú zo 6 častí rozvaľkáme čo najtenšie, obrezujeme na rovnaké pláty a pečieme na opačnej strane plechu na nepriľnavom papieri na pečenie 5-8min. Pozor aby sa nevytvorili bubliny keď ich dávame na plech. Musí to byť pekne rovné. Treba dobre sledovať, záleží od rúry a tiež tie posledné sa rýchlejšie upečú, keď už je rúra silno rozohriata.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**120 min.**
Čas pečenia:	**50 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Nakoniec upečieme aj odrezky - tie použijeme postrúhané na ozdobu zákuska.

Kým nám pláty vychladnú, pripravíme plnku: V 6 dl mlieka uvaríme 2 karamelové pudingy s 3-4 lyžice cukru a necháme dobre vychladnúť.

Vymixujeme si Heliu s karamelovým salkom a postupne do tejto masy pridáme vychladnutý puding. Všetko spolu dobre vymixujeme.

Postupne si na každý jeden plát rozotrieme rovnaké množstvo plnky (ja si plnku pekne rozvážim, aby bola každá vrstva naozaj rovnaká) a ukladáme na seba.

Potrieme aj vrchný - poslední plát. Na najjemnejšom strúhadle postrúhame skrajky a tými posypeme vrchný plát.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.