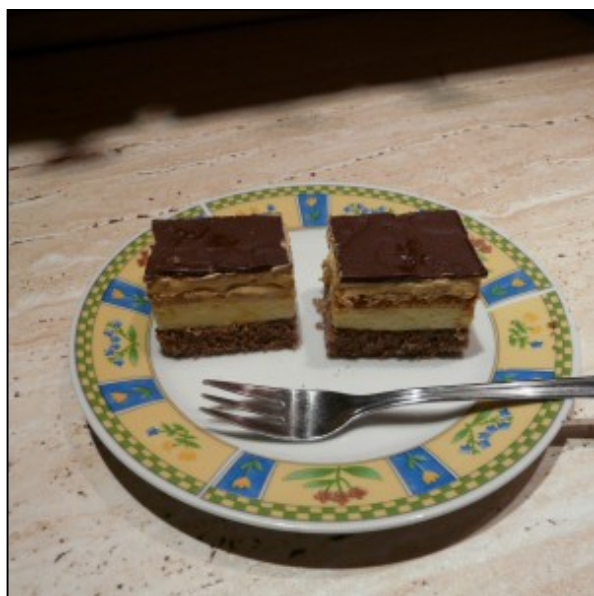
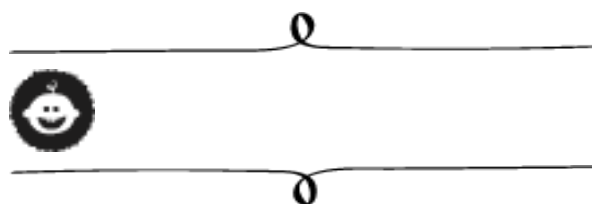


NajPečenie



Domáca Tribitka

Niž lepšie nepoznám.



Potrebujete:

120 g	cukor kryštálový
120 g	múka hladká
3 ks	vajce
1 lyžica	olej
1 lyžica	kakao
1/2 lyžička	prášok do pečiva
1/2 liter	mlieko
2 bal.	Zlatý klas
1 bal.	vanílinový cukor
100 g	cukor kryštálový
500 g	Helia
1 ks	salko
100 g	čokoláda
25 g	Cera
2 bal.	BE-BE keksy

Postup:

Cesto: Vajcia vyšľaháme s cukrom do peny. Primiešame múku zmiešanú s práškom do pečiva a kakaom. Upečieme na plechu vyloženom papierom na pečenie.

Plnka 1: Z mlieka, cukru a Zlatého klasu uvaríme hustý puding a za občasného miešania necháme vychladnúť. 1 Heliu vyšľaháme do penista a postupne pridávame vychladnutý puding.

Plnka 2: Konzervu Salka dáme variť do hrnca s vodou na 2 hodiny. Necháme vychladnúť a primiešame 1 Heliu.

Na korpus natrieme plnku 1. Poukladáme BeBe keksy a natrieme plnku 2. Dáme stuhnúť do chladničky aspoň na 5 hodín. Vo vodnom kúpeli roztopíme čokoládu s Cerou a vylejeme na koláč.

NajPečenie

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