

NajPečenie



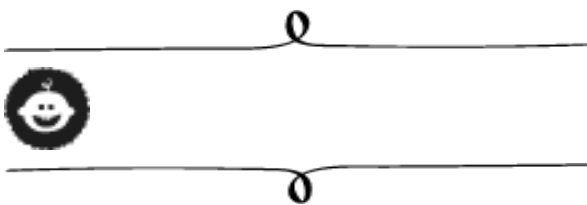
Potrebuje:

250 g	cukor práškový
450 g	múka polohrubá
1 bal.	prášok do pečiva
1 dl	mlieko
2 lyžica	kakao
1 -2	marhuľový kompót
1 bal.	vaníľový cukor
2 bal.	Zlatý klas
250 g	Palmarín
100 g	čokoláda
40 g	Cera

<i>Celkový čas prípravy:</i>	40 min.
<i>Čas pečenia:</i>	20 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

Dunajské vlny

Mäkučké, šťavnaté, krémové obláčiky. Mňam!



Postup:



Prípravíme si tuhý sneh z bielkov. Potom vyšľaháme žĺtka s práškovým cukrom, postupne pridáme Palmarin, múku, prášok do pečiva, mlieko a nakoniec zamiešame sneh z bielkov.



Vypracujeme hladké cesto. 1/2 cesta vylejeme na vymastený a múkou vysypaný plech. Na cesto poukladáme marhule.



Do druhej 1/2 cesta pridáme kakao. Na marhule natrieme druhú časť cesta. Pečieme pri teplote 180 °C asi 20 minút. Upečený koláč necháme vychladnúť a potom natrieme plnkou, ktorú si pripravíme tak, že šťavu z kompótu, vanilkový cukor a 2 Zlaté klasy uvaríme na hustú

NajPečenie

kašu. Vychladnutú kašu potom vymiešame s 250g Palmarínu a 5 lyžicami práškového cukru.



Napokon polejeme čokoládovou polevou, ktorú si pripravíme tak, že vo vodnom kúpeli rozpustíme 100g čokolády a 40g Cery.