NajPečenie



Dvojfarebné kocky

Výborný zákusok. Ja som robila z polovičnej dávky v malej forme. Vyskúšajte si tento chutný koláčik pripraviť aj vy. Recept tu.

Potrebujete:

cesto

4 ks	vgajcia
200 g	hladká múka
100 g	Práškový cukor
1 dl	voda
1 dl	olej
1 lyžica	kakao
1/2 balíček	prášok do pečiva

plnka

200 g	mleté orechy
100 g	Práškový cukor
0,5 dl	rum

poleva

200 g	sušené mlieko
1 ks	Cera
100 g	Práškový cukor

Postup:



Žĺtky s cukrom vymiešať do peny, pridať ostatné suroviny.



Nakoniec primiešame sneh z bielkov.



Upečieme.



Z orechov, cukru a rumu vymiešame plnku. Dáme na vychladnutý plát. Suroviny na polevu vymiešame a vyváľkame plát, ktorý prenesieme na plnku. Povrch ozdobíme čokoládovou polevou.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**-**
Čas pečenia:	**-**
Teplota pečenia:	**-**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.