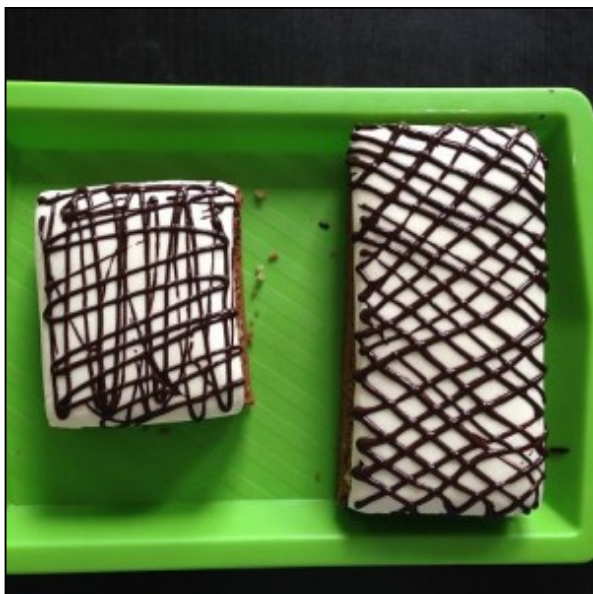


# NajPečenie



## Dvojfarebné kocky

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

### Potrebuje:

#### 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 vyválkame plát, ktorý preniesieme na plnku. Povrch ozdobíme čokoládovou polevou.

# NajPečenie

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	-
<i>Čas pečenia:</i>	-
<i>Teplota pečenia:</i>	-
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ťažšie</b>
<i>Počet porcií:</i>	-

---