

NajPečenie



Dvojfarebné rezy

Akurát do ruky :). Výborne ozdobia sviatočný stôl a sú vynikajúce.

Potrebuje:

6 ks	vajce
300 g	múka hladká
590 g	cukor práškový
1 bal.	prášok do pečiva
250 g	Helie
190 g	múka polohrubá
100 g	Cera
1 bal.	vanilínový cukor
1 lyžica	amónia
1 lyžica	kakao
7 lyžica	olej
6 lyžica	voda
0,5 liter	mlieko
100 g	čokoláda na varenie

Postup:

Prvé cesto: Z 3 vajec, 190g polohrubej múky, 190 g cukru, polovice prášku do pečiva, 7 PL oleja a 6 PL vody vyšľaháme cesto a upečieme na vymastenom a múkou vysypanom plechu pri teplote 180°C.

Druhé cesto: Z 300 g hladkej múky, štipky soli, 50 g Helie, 150 g práškového cukru, 1 vajca, 1 PL kakaa a 1PL amónia roztopeného v troche mlieka vymiesime cesto, rozdelíme na polovice, vyvalkáme a každé upečieme na vymastenom a múkou vysypanom plechu.

Plnka: 4 dcl mlieka zmiešame s 3 PL polohrubej múky a 2 žĺtkami, uvaríme hustú kašu. 200 g Helie, 250 g práškového cukru, 1 vanilkový cukor zmiešame a po vychladnutí pridáme uvarenú kašu.

Kakaové cesto pokvapkáme mliekom, naň natrieme polovicu plnky, prikryjeme piškótovým plátom cesta, natrieme druhou polovicou plnky, pokvapkáme mliekom položíme druhý kakaový

NajPečenie

plát cesta a polejeme čokoládovou polevou
pripravenou zo 100g čokolády a 100g Cery.

Celkový čas prípravy: **180 min.**

Čas pečenia: **35 min.**

Teplota pečenia: **180 °C**

Náročnosť prípravy: **ťažšie**

Počet porcií: **-**
