NajPečenie



Dvojfarebné rezy

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

Potrebujete:

6 ks	vajce
300 g	múka hladká
590 g	cukor práškový
1 bal.	prášok do pečiva
250 g	Helia
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, vyvaľkáme 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

.....

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

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:	**-**

.....

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.