

NajPečenie



Francúzske kocky

Jemný mäkký koláč s fotoreceptom.

Potrebuje:

6 ks	vajce
6 lyžica	cukor kryštálový
1 lyžička	kakao
5 lyžica	múka polohrubá
1 ks	kypriaci prášok do pečiva
50 ml	olej
1 liter	voda
3 bal.	Zlatý klas
130 g	cukor kryštálový
1 bal.	vanilínový cukor
1 štipka	potravinárska farba červená
4 lyžica	cukor kryštálový
300 ml	mlieko
2 bal.	šľahačka prášková

Postup:



Príprava cesta: Bielky s cukrom vyšľaháme, pridáme olej, žĺtky a zľahka vmiešame múku s kypriacim práškom a kakaom. Upečieme.



PLNKA: Väčšiu časť vody dáme zovrieť, pridáme 70 g kryštálového cukru a vanilkový cukor. Vo zvyšnej vode rozmiešame Zlatý klas. Varíme ako puding. Do horúcej kaše vmiešame sneh so 4 vajec a 60g cukru. Plnku rozdelíme na dve časti.



Na cesto nalejeme svetlú plnku, do druhej polovice pridáme potravinársku farbu a nalejeme na plnku.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	120 min.
<i>Čas pečenia:</i>	20 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-



Vrchná vrstva: 4 lyžice cukru skaramelizujeme, nalejeme mlieko a po vychladnutí vyšľaháme šľahačky. Dáme na vrch a ozdobíme farebnými cukríkmi, alebo strúhanou čokoládou.