

NajPečenie



Gaštanová kocka

Nazbierajte si na prechádzke gaštany a urobte si radosť skvelým dezertom..



Potrebuje:

120 g	Palmarín
200 g	Helia
12 lyžica	múka polohrubá
12 lyžica	cukor práškový
150 g	cukor kryštálový
500 g	gaštanové pyrė (rozmixované gaštany)
2 ks	smotana na šľahanie 33%
1 ks	puding vanilkový
2 ks	šľahačkový stužovač
	čokoláda
2 lyžica	kakaový prášok
1 ks	kypriaci prášok do pečiva
2 ks	vanilínový cukor
štipka	sol'
6 ks	vajcia
300 ml	mlieko
6 lyžica	voda
	rum

Postup:

Príprava gaštanového krému:

Heliu vymiešame so 150 g cukru, primiešame gaštanové pyrė a dochutíme rumom. Dobre vymiešame. Uvaríme puding v 300 ml mlieka. Vychladnutý puding vmiešame do gaštanového krému a natrieme na cesto.

Príprava piškótového kakaového cesta:

Žltka vymiešame s 12 polievkovými lyžicami práškového cukru, pridáme Palmarin a 6 lyžíc studenej vody, spolu vymiešame do penista. Múku, prášok do pečiva, štipku soli a 2 lyžice kaka zmiešame a pridáme k vymiešaným žĺtkam. Nakoniec pridáme opatrne vyšľahaný sneh z bielok.

Hotové cesto vylejeme na plech pokrytý papierom na pečenie a pečieme 30 minút na 175 °C.

Príprava šľahačky:

Vyšľaháme spolu 2 smotany na šľahanie, 2 vanilínové cukre a 2 stužovače šľahačky.

NajPečenie

Šľahačku rozotrieme na gaštanový krém.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	30 min.
<i>Čas pečenia:</i>	30 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	175 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-

Vrch posypeme strúhanou čokoládou a dáme na 1 hodinu stuhnúť.