NajPečenie



Gaštanové kocky

Lahodný krémovo šľahačkový dezert..

Potrebujete:

50 g	Palmarín
100 g	Helia
6 lyžica	múka polohrubá
10 lyžica	cukor kryštálový
250 g	gaštanové pyré (rozmixované gaštany)
2 ks	šľahačka prášková
4 lyžica	cukor práškový
12 g	kypriaci prášok do pečiva
40 g	krémový prášok Zlatý klas
1 lyžica	kakao
4 ks	vajcia
550 ml	mlieko

Postup:

Príprava cesta:
Celé vajcia vyšľaháme so 6 lyžicami kryštálového cukru do peny, pridáme Palmarin, kakao, múku a prášok do pečiva. Vymiešané cesto vylejeme na plech pokrytý papierom na pečenie a pečieme 20min.

Príprava prvého krému:
Z 250 ml mlieka a Zlatého klasu uvaríme hustý puding, necháme vychladnúť. Zvlášť vymiešame Heliu, 4 lyžice práškového cukru a gaštanové pyré. Spojíme s pudingom a premiešame. Hotový krém natrieme na vychladnutý korpus.

Príprava druhého krému:
4 lyžice kryštálového cukru upálime na karamel, zalejeme 300 ml mlieka, povaríme a necháme vychladnúť. Potom zmiešame so šľahačkami a dotuha vyšľaháme. Hotovou šľahačkou potrieme zákusok. Vrch posypeme postrúhanými orieškami.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**30 min.**
Čas pečenia:	**20 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.