

# NajPečenie



## Gaštanové kocky

Lahodný krémovo šľahačkový dezert..



### Potrebuje:

<b>50 g</b>	Palmarín
<b>100 g</b>	Helia
<b>6 lyžica</b>	múka polohrubá
<b>10 lyžica</b>	cukor kryštálový
<b>250 g</b>	gaštanové pyrė (rozmixované gaštany)
<b>2 ks</b>	šľahačka prášková
<b>4 lyžica</b>	cukor práškový
<b>12 g</b>	kypriaci prášok do pečiva
<b>40 g</b>	krémový prášok Zlatý klas
<b>1 lyžica</b>	kakao
<b>4 ks</b>	vajcia
<b>550 ml</b>	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 Helio, 4 lyžice práškového cukru a gaštanové pyrė. 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.

# NajPečenie

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>30 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>20 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>180 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ťažšie</b>
<i>Počet porcií:</i>	<b>-</b>

---