NajPečenie



Guľatý krémeš

Chutná krémová pochúťka veľmi jednoduchá na prípravu..

Potrebujete:

2 lyžica	Helia
1/2 bal.	lístkové cesto
50 g	cukor práškový
1 ks	krémový prášok Zlatý klas
250 ml	mlieko

Celkový čas prípravy:	**15 min.**
Čas pečenia:	**12 - 15 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:



Lístkové cesto rozvaľkáme a vykrajujeme väčším pohárom kruhy, ktoré ukladáme na Cerou vymastený plech. Pečieme pri 180 °C cca 10 - 15 minút doružova.



Zlatý klas uvaríme v mlieku a necháme chvíľu vychladnúť. Zapracujeme Heliu a cukor podľa chuti.

Vychladnuté kolieska prekrojíme a naplníme krémom. Na záver posypeme práškovým cukrom.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.