

NajPečenie



Gul'atý krémeš

Chutná krémová pochúťka veľmi jednoduchá na prípravu..

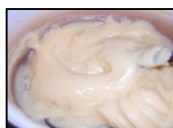
Potrebuje:

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

Postup:



Lístkové cesto rozvalkáme 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.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	15 min.
<i>Čas pečenia:</i>	12 - 15 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

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