

# NajPečenie



## Hobbitový dezert

Ak tento koláčik nezjete na posedenie celý, môžete ho považovať za neškodný koláč, ktorý môžete jesť bez akýchkoľvek výčitiek svedomia.

### Potrebuje:

<b>60 g</b>	Helia
<b>1 lyžica</b>	cukor hnedý
<b>1 bal.</b>	hobbits keksíky čokoládové
<b>1/2 bal.</b>	hobbits keksíky obyčajné
<b>500 g</b>	tvaroh - pasírovaný
<b>200 g</b>	čokoláda tmavá 52%
<b>1 ks</b>	maslo nátierkové bez príchute
<b>1 ks</b>	želatina
<b>1/2 bal.</b>	krémový prášok Zlatý klas
<b>1 ks</b>	vanilkový struk
<b>1 a 1/2 ks</b>	limeta
<b>2 ks</b>	pomaranč
<b>4 ks</b>	vajcia
<b>2 lyžica</b>	med
<b>3 lyžica</b>	voda
<b>štipka</b>	sol'

### Postup:

#### Príprava korpusu:

Ponorným mixérom rozmixujeme hobbity, ale nie úplne dohľadka. Heliu roztopíme, zmiešame s vodou a pridáme k hobbitom a vypracujeme cesto. Zmes natlačíme do tortovej formy naspodok aj po bokoch tak, aby vytvorila pevný okraj bez dierok. Môžeme si pomôcť napríklad pohárom s rovným dnom.

#### Príprava plnky:

Nastrúhame si kôru z 1 a pol limetky (alebo citróna) a vytlačíme šťavu. Očistíme vanilkový struk (môžeme nahradiť 1 vanilínovým cukrom). Zmiešame spolu tvaroh, nátierkové maslo, 2 vajcia, 2 lyžice medu, kôru z limetky, šťavu z limetky, vanilkový struk a Zlatý klas, ktorý primiešame do zmesi ako posledný. Všetko spolu vymixujeme a nalejeme na korpus. Pečieme pri teplote 170 °C zhruba 50 minút. Vo vypnutej rúre necháme vychladieť.

#### Príprava polevy č.1:

Želatínu pripravíme podľa návodu a zmiešame s čerstvou pomarančovou šťavou z 2

# NajPečenie

---

*Celkový čas prípravy:* **20 min.**

*Čas pečenia:* **60 min.**

*Teplota pečenia:* **170 °C**

*Náročnosť prípravy:* **ťažšie**

*Počet porcií:* **-**

---

**pomarančov. Nalejeme na vychladený koláč a necháme stuhnúť.**

Príprava polevy č.2:

Oddelíme 2 žĺtka a vymiešame ich s polievkovou lyžicou cukru do penista. Bielka so štipkou soli tiež vymiešame do penista.

Čokoládu nad parou rozpustíme (môžeme pridať 2 lyžice mlieka alebo šľahačky, aby sa s čokoládou lepšie pracovalo, ale nemusí byť).

Keď sa čokoláda rozpustí, pridáme ju k žĺtkam a postupne a opatrne zapracujeme bielka, aby sme vytvorili ľahkú penu. Vylejeme na polevu č. 1 a necháme chladieť.