NajPečenie

Jahôdkové kocky

Jahodová explózia chuti.

Potrebujete:

6 ks	vajce
250 g	cukor práškový
250 g	múka polohrubá
100 g	Palmarín
1 lyžička	kakao
1/2 bal.	kypriaci prášok do pečiva
1 ks	jahodový kompót
1 ks	Zlatý klas
250 g	maslo
150 g	cukor práškový
50 g	čokoláda na varenie

Celkový čas prípravy:	**80 min.**
Čas pečenia:	**15 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Piškótové cesto: Žĺtky vymiešame s práškovým cukrom do penista. Potom pridáme zmäknutý Palmarin, hrubú múku rozmiešanú s kakaom, kypriaci prášok a podľa potreby niekoľko lyžíc vody. Premiešame spolu s tuhým snehom z bielkov a rozvrstvíme na vymastený a vysypaný plech. Upečieme pri 180 stupňoch.

Na vychladnutý koláč rovnomerne rozvrstvíme krém, ktorý posypeme posekanou alebo postrúhanou čokoládou.
Príprava krému: Šťavu z jahôd scedíme zmiešame so Zlatým klasom a uvaríme hustú kašu. Do vychladnutej kaše postupne vmiešavame vymiešané maslo s práškovým cukrom a posekané jahody.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.