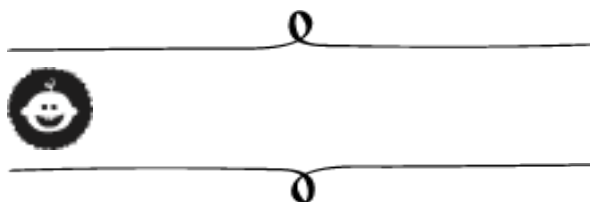


# NajPečenie



## Jahôdkové kocky

Jahodová explózia chuti.



### Potrebuje:

|           |                           |
|-----------|---------------------------|
| 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       |

### Postup:

Piškótové cesto: Žĺtky vymiešame s práškovým cukrom do penista. Potom pridáme zmäknutý Palmarín, hrubú múku rozmiešanú s kakaom, kypriaci prášok a podľa potreby niekoľko lyžíc vody. Premiešame spolu s tuhým snehom z bielkov a rozvrstíme 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.

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