NajPečenie



Jahodové rezy zo šľahačkou

Čo je lepšie ako spojenie šľahačky a čerstvých jahôd... Vaše deti sa do nich určite zamilujú. Návod na pečenie aj s fotopostupom.

Potrebujete:

7 ks	vajcia
250 lyžica	cukor práškový
8 lyžica	múka polohrubá
1 ks	kypriaci prášok do pečiva
250 ml	mlieko
2 lyžica	múka hladká
1 ks	vanilínový cukor
1 ks	Helia
	jahody
2 ks	šlahačka v prášku
	granko

Celkový čas prípravy:	**60 min.**
Čas pečenia:	**15 min.**
Teplota pečenia:	**170 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Postup:



Príprava cesta:
5 ks vajec, 6 PL práškového cukru, 8 PL polohrubej múky, 1 ks prášok do pečiva.
Z uvedených surovín si vyšľaháme piškótové cesto. Dáme na plech vystlaný papierom na pečenie a upečieme.



Z mlieka, múky, žĺtkov a vanilky uvaríme hustý krém. Heliu s práškovým cukrom vyšľaháme a spojíme s vychladnutým krémom. Natrieme na upečené piškótové cesto a na to poukladáme jahody.



Vyšľaháme šľaháčku podľa návodu a natrieme na koláč.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.



Na záver šľahačku posypeme grankom a dáme do chladničky stuhnuť aspoň na dve hodiny.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.