

NajPečenie



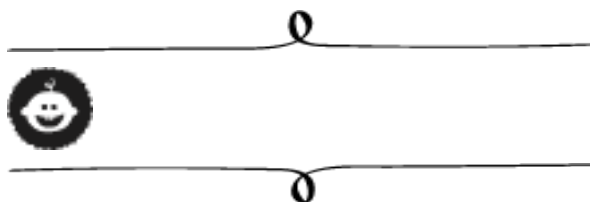
Potrebuje:

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	šľahačka v prášku
	granko

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

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.



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 šľahačku podľa návodu a natrieme na koláč.

NajPečenie



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