NajPečenie



Jednoduchý krémeš s ovocím

Jednoduchý ale hlavne veľmi chutný krémeš, ktorý láka už na pohľad.

Potrebujete:

50 g	Helia
200 g	lístkové cesto
150 g	cukor kryštálový
80 g	krémový prášok Zlatý klas
20 g	vanilínový cukor
300 g	ovocie rôzneho druhu
	pistácie
7 ks	vajcia
400 ml	mlieko

Celkový čas prípravy:	**20 min.**
Čas pečenia:	**20 min.**
Teplota pečenia:	**220 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Príprava cesta:
Lístkové cesto vyvaľkáme a položíme na vodou navlhčený plech z opačnej strany. Pečieme pri 220°C asi 20 minút.

Príprava krému:
Z bielkov a 100 g cukru vyšľaháme tuhý sneh. Z mlieka, zvyšného cukru, vanilkového cukru a vanilkových práškov Zlatý klas uvaríme puding, v ktorom roztopíme a rozmiešame Heliu. Ešte horúci puding všľaháme do tuhého bielkového snehu. Krém hneď natrieme na vychladené cesto.

Necháme stuhnúť v chladničke. Na stuhnutý krém poukladáme umyté, osušené a nakrájané čerstvé ovocie. Pistácie nastrúhame a posypeme na vrch koláča.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.