NajPečenie



Jogurtové kocky s marakujou

Ovocná chuť prepojená sviežou chuťou a lahodnou piškótou dodá každej príležitosti to správne čaro.

Potrebujete:

5 ks	vajce
100 g	cukor práškový
100 g	múka polohrubá
10 g	vanilínový cukor
30 g	Palmarín
250 g	jogurt biely
250 g	smotana na šľahanie 33%
20 g	želatina plátková
1 dl	voda
30 g	cukor kryštálový
20 g	vanilínový cukor
100 g	Papája
50 g	Marakuja
100 g	ananás
100 g	smotana na šľahanie 33%
10 g	vanilínový cukor
ozdoba	čokoláda
20 ml	voda

Postup:

Piškótové cesto
Postup - bielky a dve tretiny cukru vyšľaháme na tuhý sneh. Žĺtky a jednu tretinu cukru vymiešame, pridáme vodu a rozpustený Palmarin. Obidve peny spolu zľahka spojíme, pridáme preosiatu múku. Rozotrieme na plech pokrytý papierom. Upečieme tenký plát pri teplote 200 °C, približne 10min. Po vychladnutí plát rozkrojíme na polovicu, vložíme do plechu s vyšším okrajom a naplníme jogurtovo-ovocnou náplňou. Necháme stuhnúť. Po stuhnutí pokrájame na kocky a ozdobíme šľahačkou a čokoládou.

Jogurtová náplň
Postup – smotanu a vanilínový cukor vyšľaháme, pridáme biely jogurt a prevarenú vychladenú želatínu. Nakoniec primiešame nakrájanú zmes ovocia: papája, marakuja, ananás . Plátky želatíny namočíme do studenej vody a necháme napučať, 1dl vody a kryštálový cukor prevaríme. Do horúceho rozvaru primiešame napučanú želatínu. Jogurtovú hmotou natrieme medzi rozkrojené pláty z piškótového cesta.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**95 min.**
Čas pečenia:	**10 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.