

NajPečenie



Juhoslovanské rezy

Vyzerajú zložito, ale naopak, sú jednoduché a dobré. Presvedčte sa a pozrite si fotopostup.

Potrebuje:

500 g	lístkové cesto
6 ks	vajce
5 lyžica	múka polohrubá
350 g	cukor práškový
1 bal.	prášok do pečiva
80 g	orechy mleté
5 dl	mlieko
2 ks	Zlatý klas
1 ks	Helia

Postup:



Listkové cesto si rozdelíme na dve časti, rozvalkáme a na opačnej strane plechu upečieme pri teplote 200 stupňov. Pred pečením popicháme, aby sa neurobili bubliny. Oddelíme si žĺtky od bielkov. Žĺtky vyšľaháme s 20 dkg cukru, zľahka vmiešame tuhý sneh z bielkov, preosiatu múku s práškom do pečiva a pomleté orechy. Upečieme pri teplote 180 stupňov.



V troche mlieka rozmiešame dva Zlaté klasy, zvyšné mlieko dáme variť. Urobíme tuhý puding, ktorý necháme vychladnúť. Medzitým si vymiešame Heliu s cca 150 g mletého cukru a dobre vymiešame s vychladnutým pudingom. Na dno plechu si dáme jeden plát lístkového cesta, opatrne potrieme

<i>Celkový čas prípravy:</i>	45 min.
<i>Čas pečenia:</i>	25 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

NajPečenie

polovičkou krému.



Vezmeme orechový plát a preložíme ho na natretý lístkový plát. Môžeme ho pokropiť rumom a natrieme naň zvyšnú polovičku krému.



Prikryjeme druhým plátom lístkového cesta, povrch posypeme práškovým cukrom a uložíme do chladničky aby stuhla plnka a trochu zmäklo lístkové cesto. Hotové krájame na rezy.