

NajPečenie



Capucino rezy

Viacvrstvový zákusok s ktorým sa pohráte, ale sladká odmena vás neminie.

Potrebujete:

10 ks	vajcia
500 g	cukor kryštálový kypriaci prášok do pečiva
2 lyžica	kakao
150 g	orechy mleté
200 ml	olej voda
1,2 liter	mlieko
2 bal.	puding čokoládový
2 bal.	vanilínový cukor
2 ks	Helia
2 lyžica	kakaové kapučíno
2 lyžica	orechové kapučíno

Postup:

Potrebujeme si upiecť 2 piškóty z 5 vajec (1 kakaovu, 1 orechovú).

1 cesto: 5 žĺtkov, 100g kryštálového cukru, 150 g hladkej múky, prášok do pečiva, 2 lyžice kakaa, 100 ml oleja, 100 ml vlažnej vody a sneh z 5 bielkov.

2 cesto: 5 žĺtkov, 100 g kryštálového cukru 100 g hladkej múky, 150 g orechov, prášku do pečiva, 100 ml oleja, 100 ml vlažnej vody a sneh z 5 bielkov.

Postup: žĺtka, cukor miešame do penista, pridáme vodu, olej a postupne múku (orechy-kakao podľa 1. alebo 2. cesta) premiešanú s práškom do pečiva. Do vypracovaného cesta zľahka pridáme vymiešaný tuhý sneh.

Na prípravu krémov potrebujeme:

1. krém: 600 ml mlieka, 2 čokoládové pudingy, 1 vanilka, 150 g kryštálového cukru, 2 lyž. kakaového capucina, 1 Helia.

2. krém: 600 ml mlieka, 2 Zlaté klasy, 1 vanilkový cukor, 150 g kryštálového cukru, 2 pol. lyžice orechového capucina, 1 Helia.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	70 min.
<i>Čas pečenia:</i>	20 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažké
<i>Počet porcií:</i>	-

Postup krémov: z mlieka a cukru uvaríme puding, ktorý necháme vychladnúť. Zvlášť vymiešame Heliu, vanilkový cukor, capucina a pomaličky vmiešame vychladený puding. Takto opakujeme aj pri druhom kréme.

Ukladáme nasledovne: tmava piškóta, orechový krém, položíme orechovú piškótu a na ňu natrieme čokoládovú plnku, zdobíme podľa vlastnej fantázie.