NajPečenie



Karamelové mraky

Odpaľované cesto s karamelovou plnkou je najlepšie na svete.

Potrebujete:

120 g	Palmarín
150 g	múka hladká
2,5 dl	voda
štipka	soľ
4 ks	vajce
3/4 liter	mlieko
250 g	cukor
3 bal.	Zlatý klas
250 g	Helia
3 ks	smotana na šľahanie 33%
3 bal.	stužovač šľahačky
2 bal.	vanilínový cukor
na posypanie	cukor práškový
0,5 dl	rum

Postup:



Do hrnca si dáme vodu, 120 g Palmarinu, trošku soli a dáme zovrieť. Pri vare vysypeme postupne múku a dobre zamiešame, až kým nevznikne tuhá hmota. Hmotu odstavíme a necháme ochladnúť. Do mierne vychladnutej hmoty postupne primiešame po jednom vajíčka. Cesto si rozdelíme na dve časti a dáme na vymastený a vodou pokropený plech. Cesto roztiahneme po celom plechu tak, aby bolo od okraja plechu vzdialené 3-4 cm. Cesto sa pečením zväčšuje. Pečieme pri teplote 220°C, asi 10 minút a potom 10 minút na 150°C. Keď začne cesto chytať ružovkastú farbu, je hotové a necháme ho vychladnúť.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**120 min.**
Čas pečenia:	**20 min.**
Teplota pečenia:	**150 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Pripravíme si karamelovú plnku. Z 25 dkg cukru si urobíme karamel. Zalejeme ho 0,5 l mlieka a necháme variť. Vo zvyšnom mlieku si rozmiešame 3 Zlaté klasy. Vlejeme do karamelového mlieka a pripravíme si puding, ktorý necháme dobre vychladnúť. Po vychladnutí sa puding vyšľahá s Palmarinom. Krémom potrieme na korpus.

Vyšľaháme si 3 šľahačky s 3 stužovačmi a 2 vanilkovými cukrami. Hmotu dáme na karamelovú plnku a na to uložíme druhý korpus tak, aby vlny /mráčiky/ boli na vrchu. Maslovačkou potrieme vrchný korpus rumom a posypeme cez sitko práškovým cukrom.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.