NajPečenie

Karamelové rezy zo šľahačkou

Každý kto zbožňuje karamel určite ocení tieto vynikajúce rezy, plné lahodného krému s marhuľami. Pri pečení vám pomôže fotopostup.

Potrebujete:

250 g	cukor kryštálový
7 ks	vajcia
150 g	cukor práškový
1 dl	olej
250 g	múka polohrubá
1 ks	kypriaci prášok do pečiva
1 ks	Helia
7 dl	marhuľový kompót
1/2 liter	smotana na šľahanie 33%
1 ks	cukor škoricový

Celkový čas prípravy:	**90 min.**
Čas pečenia:	**12-15 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Do misky dáme cukor a spálime na karamel. Dáme pozor aby sa veľmi nespálil aby nebol horký. Karamel urobíme zo 100 g kryštáľového cukru a 1 dl vody.

Zalejeme vodou a rozvaríme.

Piškotové cesto: Oddelíme žĺtky od bielka. Vo väčšej miske vyšľaháme s cukrom, pridáme ešte horúci karamel a šľaháme. Pridáme postupne olej, múku s práškom do pečiva a vyšľahaný sneh. Na piškótové cesto použijeme: 4 ks vajec, 150 g práškového cukru, 1 dl oleja, 250 g polohrubej múky, 1 ks prášok do pečiva.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

Zamiešame spolu.

Vylejeme na plech, vyložený papierom a upečieme.

Plnku si vyšľaháme nad parou tak, že vajcia (celé) si vyšľaháme do peny s cukrom a ďalej ich šľaháme na pare, kým sa neuvaria. To, že sú uvarené zistíme tak, že vložíme prst do vajec, a keď nám prst v plnke "píše", tak je hotová. Odstavíme a necháme vychladnúť. Do vychladnutej plnky pridáme maslo a poriadne vyšľaháme. Na plnku použijeme 3 ks vajcia, 150 g kryštáľového cukru, 1 ks Helia.

Piškótu polejeme šťavou z kompótu a natrieme plnkou. Na ňu poukladáme ovocie.

Na to potom natrieme vyšľahanú šľahačku a vrch posypeme škoricovim cukrom.

Môžme použiť takúto sľahačku, ale aj obyčajnú a stužovač.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.