

NajPečenie



Karamelové rezy

Lahodné potešenie.

Potrebuje:

10 ks	vajcia
500 g	múka hladká
200 g	cukor kryštálový
bal.	prášok do pečiva
125 ml	olej
125 ml	karamel
200 g	cukor kryštálový
250 ml	voda
250 g	Palmarín
125 ml	mlieko
125 ml	karamel
1 bal.	vanilínový cukor
2 bal.	Zlatý klas
	lekvár ľubovoľný
na ozdobu	čokoláda

Postup:

Z 200 g kryštálového cukru si pripravíme karamel a zalejeme ho 250 ml vody.

Žltka vyšľaháme s cukrom, pridáme olej, karamel, múku premiešanú s práškom do pečiva. Nakoniec sneh z bielkov. Cesto rozdelíme na 2 plechy a pečieme.

Zo zvyšku karamelu, mlieka a vanilky uvaríme kašu, ktorú miešame do vychladnutia. Po vychladnutí vmiešame Palmarín.

Koláč potrieme lekvárom potom polovicou plnky, priklopíme druhým plátom, potrieme zvyškom plnky a na vrch postrúhame čokoládu.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	90 min.
<i>Čas pečenia:</i>	20 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	200 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-
