

# NajPečenie



## Karamelovo orechové rezy

Parádny koláč, pre profesionálne gazdinky od profesionálky Jožky Zaukolcovej. Vyskúšajte, nie je to až také ťažké.

### Potrebuje:

40 g	čokoláda biela
15 g	cukor práškový
40 g	Palmarín
2 ks	vajcia
40 g	cukor kryštálový
40 g	múka hladká
1 troška	Limetková kôra strúhaná
80 g	čokoláda horká
30 g	cukor práškový
80 g	Palmarín
4 ks	vajcia
80 g	cukor kryštálový
80 g	múka hladká
150 g	cukor kryštálový
150 g	smotana na šľahanie 33%
100 g	maslo
100 g	Helia
2,5 dl	mlieko
35 g	Krémový prášok
20 g	vanilkový cukor
100 g	maslo
100 g	Helia

### Postup:

Čokoládová šľahaná hmota s limetkou:  
Prichystáme si čokoládu bielu – 40g, cukor práškový – 15g, Palmarín – 40g, vajcia – 2ks, cukor kryštálový – 40g, múka hladká – 40g, limetková kôra.

Postup: bielka a kryštálový cukor vyšľaháme. Žĺtky vymiešame s práškovým cukrom. Čokoládu a Palmarín rozpustíme. Bielkový sneh a žĺtkovú penu spolu zľahka zmiešame, pridáme čokoládu s Palmarínom a hladkú múku s limetkovou kôrou. Rozdelíme na dve časti a rozotrieme na plech pokrytý papierom. Pri teplote 200 °C upečieme, približne 7 - 10 min.

Čokoládová šľahaná hmota tmavá: Pripravíme si čokoládu horkú – 80g, cukor práškový – 30g, Palmarín – 80g, vajcia – 4ks, cukor kryštálový – 80g, múka hladká – 80g.

Postup - bielka a kryštálový cukor vyšľaháme. Žĺtky vymiešame s práškovým cukrom. Čokoládu a Palmarín rozpustíme. Bielkový sneh a žĺtkovú penu spolu zľahka zmiešame, pridáme čokoládu s Palmarínom a hladkú

# NajPečenie

40 g	cukor kryštálový
30 g	rum
60 g	vlašské orechy mleté

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>170 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>10 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>200 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ťažšie</b>
<i>Počet porcií:</i>	<b>30</b>

---

**múku. Rozdelíme na dve časti a rozotrieme na plechy pokryté papierom. Pri teplote 200 °C upečieme, približne 7 - 10 min.**

Karamelový krém: cukor kryštálový – 150g, smotana na šľahanie – 150g, maslo - 100g, Helia – 100g.

Postup – cukor rozpusťme na karamel, pridáme smotanu, rozvaríme. Vychladíme a vyšľaháme hladký krém.

Orechový krém: Mlieko – 2,5dl, krémový prášok – 35g, vanilínový cukor – 20g, maslo – 100g, Helia – 100g, kryštálový cukor – 40g, rum – 30g, vlašské orechy mleté – 60g".

Postup - z mlieka, kryštálového a vanilínového cukru, a krémového prášku uvaríme základný krém (puding). Za občasného premiešania vychladíme. Pridáme rum a zašľaháme zmäknuté maslo a Heliu. Vyšľaháme hladký krém, ktorý dochutíme vlašskými orechmi. Striedavo naplníme čokoládový tmavý krém, orechový krém, biely čokoládový plát, karamelový krém, tmavý čokoládový krém. Po stuhnutí vrch aj boky potiahneme čokoládou a pokrájame.