NajPečenie



Kávové rezy s marcipánom

Výborná kávička s kávovými rezmi. Vynikajúco vyzerajú a chutia úžasne. Kolegyne a kolegovia sa určite veľmi potešia, ak oslávite narodeniny s takýmto koláčikom.

Potrebujete:

250 g	Helia
50 g	múka hladká špeciál
180 g	cukor kryštálový
20 g	cukor práškový
40 g	krémový prášok Zlatý klas
50 g	mandle sekané
200 g	marcipán mandľový
10 g	vanilínový cukor
350 ml	mlieko
20 g	rum
50 g	káva
7 ks	vajcia

Postup:

Príprava bezé hmoty:
110 g kryštálového cukru a 150 g bielok (zo 6 - 7 vajec) vyšľaháme na tuhý sneh, do ktorého primiešame preosiatu múku spolu s pomletými lúpanými mandľami. Hmotu rozdelíme na dva plechy pokryté papierom, rozotrieme pláty, ktoré posypeme (20 g) práškovým cukrom a pri teplote 200 - 220 °C upečieme do ružova.

Príprava krému:
Z mlieka, 70 g kryštálového cukru, vanilínového cukru, 1 žĺtka a krémového prášku uvaríme základný krém (puding). Za občasného premiešania vychladíme. Pridáme rum a zašľaháme zmäknutú Heliu. Hladký krém dochutíme vychladnutou uvarenou silnou kávou (podľa chuti).

Po vychladnutí pláty rozkrojíme na polovicu, vzniknú nám 4 časti. Jednotlivé pláty naplníme kávovým krémom a necháme stuhnúť.

Po stuhnutí na vrch vyvaľkáme plát z 200 g

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

mandľového marcipánu, nakrájame na rezy a vhodne dozdobíme čokoládou a mandľami.

Celkový čas prípravy:	**20 min.**
Čas pečenia:	**8 min.**
Teplota pečenia:	**160 - 180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.