

# NajPečenie



## Kinder Mliečny rez

Vyrobte si doma vlastné tmavo-biele rezy. Vynikajúca chuť koláča poteší každého, kto ho ochutná. Pozrite si fotopostup.



### Potrebuje:

#### Palmarin

8 ks	vajcia
200 g	cukor kryštálový
6 lyžica	voda
300 g	múka hladká
6 lyžica	kakao
1 ks	kypriaci prášok do pečiva
1 ks	kypriaci prášok do perníka
1 ks	vanílnový cukor
200 ml	mlieko
1 bal.	želatína
400 ml	smotana na šľahanie 33%
	čokoládová poleva
80 g	Palmarín

### Postup:



Žltka vymiešame s cukrom až do peny, pridáme vodu, rozpustený Palmarin a zamiešame. Pridáme preosiatu múku, zmiešanú s kakaom a obidvoma kypriacimi práškami. Dobre zamiešame. Vyšľaháme tuhý sneh z bielkov a opatrne zamiešame do cesta. Cesto rozdelíme na dve polovice a každú zvlášť upečieme na plechu vyloženom papierom na pečenie. Pečieme na 180°C približne 10-12 minút.



Pripravíme si krém - obidva druhy cukru vysypeme do mlieka a za občasného miešania necháme zovrieť. Pridáme želatínu a na miernom ohni miešame, kým sa želatína nerozpustí. Vyšľaháme šľahačku a pomaly prilievame želatínové

# NajPečenie

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>30 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>10 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>180 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ľahké</b>
<i>Počet porcií:</i>	<b>-</b>

---

mlieko. Nanesieme na jeden upečený plát a prikryjeme druhým. Dáme na chvíľu do chladu. Zatiaľ si rozpustíme čokoládovú polevu a nanesieme na vychladnutý koláč.