NajPečenie



Kinder Mliečny rez

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

Potrebujete:

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	vanilínový cukor
200 ml	mlieko
1 bal.	želatina
400 ml	smotana na šľahanie 33%
	čokoládová poleva
80 g	Palmarín

Postup:



Žĺtka 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

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

Celkový čas prípravy:	**30 min.**
Čas pečenia:	**10 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

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

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.