

NajPečenie

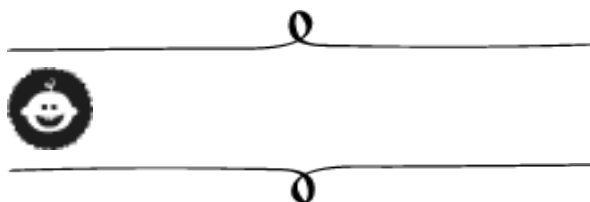


Potrebuje:

4 ks	vajcia
100 g	cukor kryštálový
100 g	múka hrubá
1 liter	mlieko
3 bal.	Zlatý klas
6 lyžica	cukor kryštálový
1 ks	Palmarín
2 bal.	BE-BE keksy
	čokoláda
3 bal.	šľahačka prášková
450 ml	mlieko
1 ks	stužovač šľahačky
10 g	Cera

Krémeš s bebe keksami

Výborné rýchle krémeše. Pre tých, čo nemajú toľko času. Zaujímavá alternatíva krémešov. Jednoduchá príprava, pozrite si fotopostup.



Postup:



Príprava cesta: žĺtky vymiešame s (100 g) kryštálovým cukrom. Z bielkov vyšľaháme tuhý sneh. K žĺtkom s cukrom pridáme múku a opatrne zapracujeme aj tuhý sneh z bielkov. Pripravené cesto rozotrieme v tenkej vrstve na vopred vymastený a vysypaný plech. Je dobré vziať si hlbší plech, aby tam potom vošla aj plnka. Dáme upiecť. Po upečení necháme cesto vychladnúť.



Príprava krému: do hrnca dáme mlieko, Zlaté klasy, cukor a za stáleho miešania privedieme k varu. Vznikne nám veľmi hustý puding. Ešte do horúceho pudingu vmiešame jeden celý Palmarin.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	45 min.
<i>Čas pečenia:</i>	15 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-



Príprava šľahačky: do misky nalejeme mlieko, pridáme šľahačky v prášku a stužovač. Vyšľaháme na tuhú šľahačku. Takto pripravenú šľahačku navrstvíme na vychladnutý krém



Na šľahačkovú vrstvu poukladáme bebe keksy. Na záver polejeme roztopenou čokoládou, do ktorej sme pridali trocha Cery. Krémeš je dobré nechať odstáť do druhého dňa, aby bebe keksy zmäkli.



Rada pre nedočkavé jazýčky: bebe keksy môžete pred kladením na šľahačkovú vrstvu namáčať do vlažného mlieka. Rýchlejšie zmäknú a krémeš sa bude dať pekne krájať už prvý deň.