

# NajPečenie



## Potrebujete:

4 ks	vajcia
250 g	cukor práškový
400 g	múka polohrubá
50 g	Palmarín
50 g	Helia
100 ml	mlieko
2 lyžica	kakao
1 bal.	prášok do pečiva
50 g	čokoláda biela
50 g	čokoláda horká
3 ks	ľadové kaštany (tyčinky)
750 ml	smotana na šľahanie 33% lekvár ľubovoľný

## Ľadové parížske rezy

Lahodný mäkký koláčik s jednoduchým fotopostupom.

## Postup:



Smotanu a ľadové gaštany uvaríme priamo na ohni. Zmes necháme prevrieť, odstavíme a necháme vychladnúť do ďalšieho dňa v chladničke.



Vajcia s cukrom vymiešame, postupne pridávame rozpustený Palmarín a mlieko.



Múku zmiešanú s práškom do pečiva a kakaom, vylejeme na plech vystlaný papierom na pečenie a dáme upiecť.



Čokoládovú zmes z predošlého dňa ušľaháme na tuhý krém. Upečený koláč potrieme ovocným džemom a na to rozotrieme parížsky ľadový krém.

# NajPečenie

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>60 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>20 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>150 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ľahké</b>
<i>Počet porcií:</i>	<b>-</b>

---



Krém posypeme strúhanou čokoládou podľa chuti.



Necháme stuhnúť v chladničke, nakrájame na rezy.