

# NajPečenie



## *Lístkové koláčiky s vanilkovým krémom*

Potrebujete rýchlo uhasiť chuť na sladké? V tom prípade sú vanilkové koláčiky to pravé.

### *Potrebujete:*

<b>250 g</b>	Helia
<b>500 g</b>	lístkové cesto
<b>70 g</b>	cukor kryštálový
<b>250 g</b>	smotana na šľahanie 33%
<b>40 g</b>	krémový prášok Zlatý klas
<b>10 g</b>	vanilínový cukor
<b>300 ml</b>	mlieko

### *Postup:*

Príprava cesta: Lístkové cesto rozvalkáme, vykrajujeme ovály, ktoré ukladáme na plech pokrytý papierom. Posypeme kryštálovým cukrom a pri teplote 180 - 200 °C upečieme do svetlohnedej farby.

Príprava krému: Z mlieka, 50 g cukru a z krémového prášku uvaríme základný krém (puding). Vyšľaháme smotanu na šľahanie s Heliou a pridáme do vychladeného základného krému.

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>15 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>10 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>160 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ľahké</b>
<i>Počet porcií:</i>	-

---

Vychladnuté ovály spájame vanilkovým krémom pomocou cukrárskeho vrecka.