NajPečenie



Lístkové koláčiky s vanilkovým krémom

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

Potrebujete:

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

Celkový čas prípravy:	**15 min.**
Čas pečenia:	**10 min.**
Teplota pečenia:	**160 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Príprava cesta: Lístkové cesto rozvaľkáme, 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.

Vychladnuté ovály spájame vanilkovým krémom pomocom cukrárskeho vrecka.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.