

NajPečenie

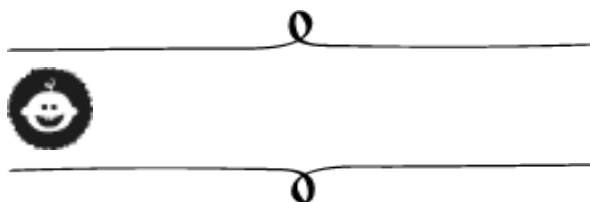


Potrebuje:

200 g	Palmarín
125 g	Helia
70 g	Cera
3 lyžica	kakao
200 g	Práškový cukor
5 ks	vajcia
2 lyžica	rum
300 g	polohrubá múka
2 lyžička	kypriaci prášok do pečiva
1 ks	zavarane marhule
1 ks	vanilkový puding
5 dl	mlieko
40 g	Práškový cukor
125 g	Helia (krém)
70 g	Cera
1 g	čokoláda na varenie

Marhulove rezy

Chutné šťavnaté, jemné, rezy so sladko-kyslými marhuľami.



Postup:



Zmäknutý Palmarin vymiešame s cukrom, postupne pridávame celé vajcia a 1 polievkovú lyžicu rumu. Pridáme múku s práškom do pečiva. Všetko spolu premiešame. Polovicu cesta vylejeme na vymastený a múkou posypaný plech. Na svetlé cesto poukladáme marhule.



Do druhej polovice pridáme kakao, rum a všetko spolu premiešame. Túto zmes vylejeme na svetlé cesto. Pečieme vo vyhriatej rúre asi 20-30 minút.



Z mlieka a pudingu uvaríme krém, ktorý necháme vychladnúť. Maslo vymiešame s cukrom a do zmesi pridáme puding, všetko

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	25 min.
<i>Čas pečenia:</i>	20 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	20

poriadne vyšľaháme. Plnkou potrieme vychladnuté cesto. V hrnci nad parou rozpustíme čokoládu, polejeme ňou plnku.