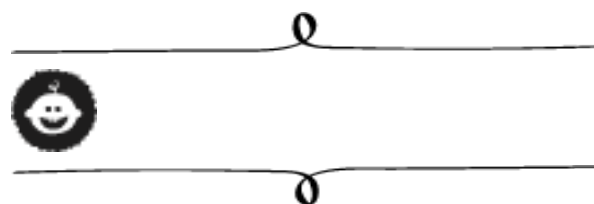


NajPečenie



Marlenka

Je to ľahký, medom prevoňaný koláčik, ktorý každý pozná.



Potrebuje:

250 g	Palmarín
400 g	hladkej múky
250 g	Palmarin (zmäknutý)
3 ks	vajcia
1 lyžica	sóda bikarbóna
3 lyžica	med
300 g	cukor kryštálový
1 ks	salko
500 ml	mlieko
2 ks	Karamelová pena

Postup:

Cesto na Marlenku si pripravíme z týchto surovín: 40dkg hladkej múky, 1 Palmarin, 3 vajcia, 1 polievková lyžica sóda bikarbóny, 3 polievkové lyžice medu, 30 dkg cukru. Na krém si prichystáme: 1 Salco, 30dkg masla, 0,5 l mlieka, 2 karamelové pudingy a strúhané orechy.

Vo vodnom kúpele si rozpustíme Palmarin, odstavíme a pridáme ostatné suroviny. Cesto rozotrieme na papier na pečenie(asi5x) pečieme pri teplote 165 °C (3-4minúty). Necháme vychladnúť.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	180 min.
<i>Čas pečenia:</i>	25 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	165 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	36

Salco si dáme variť v plechovke na 2 hodiny aby nám skaramelizovalo, potom ho necháme vychladnúť. V mlieku si uvaríme pudingy a tiež necháme vychladnúť. Po vychladnutí zmiešame Salco, puding a maslo.

Každý plát si potrieme krémom, navrstvíme na seba. Potrieme aj vrch a boky a posypeme strúhanými orechmi.

NajPečenie