

NajPečenie



Medovo-kakaové rezy

Má výbornu chuť a po zmäknutí sa rozplýva na jazyku. Pozrite si fotorecept a koláč bude hneď hotový.

Potrebuje:

100 g	Palmarín
300 g	cukor kryštálový
3 lyžica	med
1 lyžica	sóda bikarbóna
1 lyžička	ocot
700 g	múka hladká špeciál
4 lyžica	kakao
2 ks	vajce
1 ks	salko
1 ks	Helia
2 ks	Zlatý klas
6 dl	mlieko
4 lyžica	cukor kryštálový
150 g	čokoláda na varenie
50 g	Cera
troška	olej

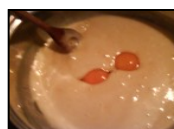
Postup:



Pripravíme si suroviny a najskôr uvaríme salko. Plechovku salka ponoríme do vody a varíme 2 hodiny. Necháme vychladnúť.



Vo väčšom hrnci rozpustíme maslo, cukor a med na miernom ohni.



1 pl sody zmiešame z 1 pl octu a pridáme do hrnca. Zamiešame do rozpusteného cukru a vznikne biela hmota. Zamiešame a za stáleho miešania pridáme vajcia. Odstavíme z ohňa.



Pridáme múku a kakao. Zo začiatku je hmota sypká, ale postupne sa zhnetie.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	90 min.
<i>Čas pečenia:</i>	10 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	170 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-



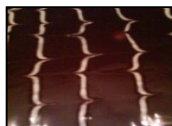
Z misky vysypeme na pomúčenú dosku a na hladko vypracujeme cesto. Cesto rozdelíme na tri časti. Každú, ešte teplú časť, vyvalkáme vo veľkosti plechu a upečieme. Pečieme asi 7-10min.



Z mlieka a kremového prášku uvaríme puding. Za občasného miešania necháme vychladnúť. Heliu vymiešame do peny, pridáme salko a puding. Dobré vyšľaháme.



Plnku rozdelíme na poly, rozotrieme na pláty a tretím zakryjeme.



Urobíme čokoládovú polevu, natrieme na naplnený koláč a môžeme ozdobiť. Je dobré aby postál aspoň 6 hod. Potom pokrájame na rezy.