NajPečenie



Medovo-kakaové rezy

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

Potrebujete:

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 vychladiť.



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.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**90 min.**
Čas pečenia:	**10 min.**
Teplota pečenia:	**170 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**



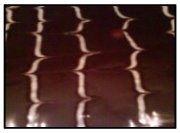
Z misky vysypeme na pomúčenu dosku a na hladko vypracujeme cesto. Cesto rozdelíme na tri časti. Každú, ešte teplú časť, vyvaľkáme vo veľkosti plechu a upečieme. Pečieme asi 7-10min.



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 čokoládovu polevu, natrieme na naplnený koláč a môžme ozdobiť. Je dobré aby postál aspoň 6 hod. Potom pokrájame na rezy.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.