NajPečenie



Medové rezy

Koláč sa hodí na každú príležitosť.

Potrebujete:

Palmarin

300 g	Palmarín
50 g	Cera
15 g	kryštalový cukor
1 ks	vajce
5 lyžica	mlieka
50 g	Palmarín
2 lyžica	med
2 lyžička	sódy bikarbóny
450 g	hladká múka
1/2 liter	mlieka
80 g	hruba múka
20 g	kryštalový cukor
1 ks	vanilínový cukor
50 g	Cera
100 g	čokláda na varenie
250 g	Palmarín

Postup:

Cukor, vajce, mlieko, Palmarin, med a sódu bikarbónu dáme do hrnca a necháme povariť. Čakáme, až kým nám to zovrie. Varíme asi 2 min. Keď ochladne, pridáme 450g múky a urobíme 3 cestá. Vyvaľkané cestá kladieme na vymastený a múkou vysypaný plech. Pečieme asi 5 minut na 180°C.

Pripravíme si plnku: polovicu mlieka s cukrom a vanilínovým cukrom dáme zovrieť, v druhej polovici mlieka si rozhabarkujeme múku. Vlejeme do mlieka a varíme do zhustnutia. Vychladnutý krém zmiešame s 250g Palmarínu. Upečené pláty naplníme krémom a zaťažíme. Necháme postáť do druhého dňa. Zaťažené polejeme čokládovou polevou.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**60 min.**
Čas pečenia:	**15 minut min.**
Teplota pečenia:	**180 °C °C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**50**

.....

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.