

NajPečenie



Medové rezy

Koláč sa hodí na každú príležitosť.



Potrebuje:

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 | čokoláda 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. Vyvalkané cestá kladieme na vymastený a múkou vysypaný plech. Pečieme asi 5 minút 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 zhutnutia. Vychladnutý krém zmiešame s 250g Palmarínu. Upečené pláty naplníme krémom a zaťažíme. Necháme postáť do druhého dňa. Zaťažené polejeme čokoládovou polevou.

NajPečenie

| | |
|------------------------------|----------------------|
| <i>Celkový čas prípravy:</i> | 60 min. |
| <i>Čas pečenia:</i> | 15 minut min. |
| <i>Teplota pečenia:</i> | 180 °C °C |
| <i>Náročnosť prípravy:</i> | ťažšie |
| <i>Počet porcií:</i> | 50 |
