

NajPečenie

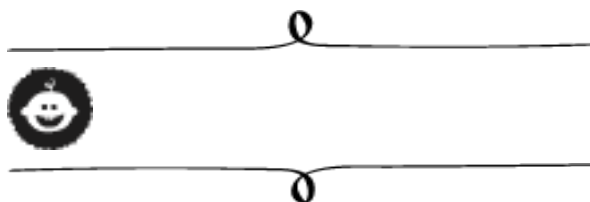


Potrebuje:

300 g	múka hladká špeciál
štipka	soľ
1 lyžička	sóda bikarbóna
2 lyžica	med
50 g	cukor práškový
2 ks	vajcia
150 g	Palmarín
troška	škorica mletá
1 liter	mlieko
3 ks	vajcia
3 bal.	Zlatý klas
120 g	cukor kryštálový
2 lyžica	cukor práškový
na vyma stenie plechu	Cera
na posypani e	cukor práškový

Medový krémeš

Klasický jemný, ľahký a krehký domáci medový krémeš. Aby ste to zvládli ľahšie, pozrite si fotorecept.



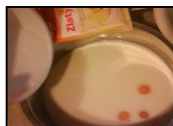
Postup:



Zo surovín na cesto vypracujeme hladké cesto a rozdelíme na poly.



Každé vyvalkáme na veľkosť plechu, dáme na pomastený plech a upečieme. Dáme pozor, aby cesto bolo upečené do zlatista.



Z mlieka, žĺtka, kryštálového cukru a Zlatého klasu uvaríme puding.



Do uvareného horúceho pudingu pridáme vyšľahaný sneh, do ktorého pridáme práškový cukor.



Horúci vylejeme na medový plát.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	50 min.
<i>Čas pečenia:</i>	12 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	170 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-



Na rozotretý puding dáme druhý plát a pocukrujeme.



Necháme vychladnúť. Je dobré aby postal aspoň 12 hod., aby pláty pekne zmäkli. Vychladnutý pokrájame.