

NajPečenie



Nanukové rezy

Fotorecept na nanukové rezy. Jemné piškótové cesto s ešte jemnejším krémom a príjemne sladkou čokoládovou polevou.

Potrebujete:

4 ks	vajcia
7 lyžica	káva čierna (uvarená)
200 g	cukor práškový
100 g	orechy mleté
1/2 bal.	prášok do pečiva
200 g	múka hrubá
250 ml	mlieko
1 bal.	vanilínový cukor
250 g	Helia
150 g	cukor práškový
1 ks	žltok
	rum
100 g	čokoláda na varenie
70 g	Palmarín

Postup:



Vajcia rozbijeme a oddelíme žĺtky od bielkov. Žĺtky vyšľaháme s cukrom do peny, postupne pridávame studenú kávu.



Do vyšľahanej zmesi vmiešame pomleté orechy a preosiatu múku s kypriacim práškom. Nakoniec vmiešame tuhý sneh z bielkov. Cesto vylejeme na plech vystlaný papierom na pečenie. Pečieme asi 20 až 25 minút pri teplote 180°C.



Upečené cesto necháme vychladnúť.



Prípravíme krém: Mlieko s vanilínovým cukrom dáme variť. Do vriaceho nalejeme v troške mlieka rozmiešaný

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	45 min.
<i>Čas pečenia:</i>	25 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

Zlatý klas a uvaríme hustú kašu. Za občasného premiešania necháme vychladnúť. Maslo s práškovým cukrom a žĺtkom vymiešame. Primiešame vychladnutú kašu, pridáme 2 až 3 lyžice rumu a krém dobre prešľaháme. Krém navrstvíme na vychladnuté upečené cesto a necháme stuhnúť.



Vo vodnom kúpeli rozpustíme za stáleho miešania polámanú čokoládu s Cerou. Vymiešame hladkú polevu, ktorou polejeme koláč. Necháme stuhnúť.



A koláčik je upečený. Dobrú chuť.