NajPečenie

Nebeské srdiečka

Úžasný koláč, s lahodným krémom a jemnou piškótou.

Potrebujete:

200 g	múka polohrubá
200 g	cukor práškový
4 ks	vajce
10 lyžica	olej
10 lyžica	voda horúca
1/2 bal.	kypriaci prášok do pečiva
750 ml	mlieko
3 bal.	Zlatý klas
200 g	cukor práškový
2 ks	smotana kyslá
70 g	Helia
2 bal.	piškóty detské
150 ml	káva čierna (uvarená)
3 lyžica	kakao

Postup:

Piškótové cesto: žĺtky vymiešame s cukrom, pridáme olej, vodu a potom múku s kypriacim práškom, nakoniec vmiešame sneh z bielkov. Pečieme na plechu s vyšším okrajom 180°C 20 min.

Upečené cesto najprv potrieme džemom a polovicou pudingového krému. Na krém poukladáme piškóty namočené v káve. Na piškóty natrieme zvyšok krému a necháme stuhnúť. Posypeme strúhanou čokoládou alebo horkým kakaom.

Pripravíme si plnku: V mlieku uvaríme vanilkové pudingy s cukrom. Po vychladnutí vmiešame kyslé smotany a tuk z Helie.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**20 min.**
Čas pečenia:	**20 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.