NajPečenie

Nugátové rezy

Krémové rezy plné nugátu..

Potrebujete:

180 g	múka hladká
300 g	cukor krupicový
60 g	cukor práškový
200 ml	smotana na šľahanie 33%
100 g	nugát
100 g	lieskové orechy mleté
2 ks	vanilínový cukor
50 g	kukuričný škrob
2 ks	želatina plátková
10 ks	vajcia
1/2 ks	citrón
štipka	soľ
250 ml	mlieko
2 lyžica	rum
50 g	mandľové lupienky
	čokoládová dekorácia biela a tmavá

Postup:

Príprava cesta: 8 vajec, 300 g krupicového cukru, 1 vanilínový cukro, čajovú lyžičku nastrúhanej citrónovej kôry šľaháme v horúcom vodnom kúpeli elektrickým šľahačom na teplotu 40 °C. Necháme vychladnúť, kým nezostane hmota tuhšia. Následne pridáme 150 g múky zmiešanej s kukuričným škrobom a po lyžiciach pridávame mleté orechy a štipku soli. Cesto vylejeme na papierom vyložený plech a pečieme pri 160 °C asi 20 minút.

Ešte teplé cesto vyklopíme a odstránime papier. Prerežeme pozdĺžne a necháme vychladnúť.

Príprava základného krému: dáme variť 200 ml mlieka s 1 vanilínovým cukrom, citrónovou kôrou a štipkou soli. V miske zmiešame 50 ml mlieka s 2 žĺtkami, 30 g hladkej múky a 60 g cukru. Horúce mlieko z hrnca vylejeme do misky, premiešame a znova vylejeme do hrnca. Pri stálom miešaní varíme 2-3 minúty. Krém necháme vychladnúť a občas premiešame.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**30 min.**
Čas pečenia:	**20 min.**
Teplota pečenia:	**160 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Príprava nugátového krému: želatínu necháme 10 minút napučať vo vode, potom ju vo vodnom kúpeli v hrnci spolu s 2 lyžicami rumu roztopíme a ihneď vmiešame so základného krému. Pridáme vyšľahanú smotanu a rozpustený nugát, zmiešame.

Nugátom potrieme jednu polovicu cesta (časť krému necháme na povrch koláča). Priložíme druhú polovicu cesta a zvyšným krémom natierame boky a vrch koláča. Na ozdobu môžeme použiť mandľové lupienky alebo čokoládovú glazúru, čokoládové lístočky atd..

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.