



Orechové "Klárka" rezy

Veľmi chutný koláč vhodný k nedeľnej káve.

Potrebuje:

250 g	Palmarín
350 g	polohrubá múka
3 ks	žltok
6 lyžica	cukor kryštálový
5 lyžica	mlieko
0,5 kocka	droždie
250 g	orechy mleté
250 ml	mlieko
2 lyžica	maslo
250 g	cukor práškový
3 ks	bielok
6 lyžica	cukor kryštálový

Postup:

Droždie rozpustíme vo vlažnom mlieku a potom pridáme múku, žltky, 6 PL cukru a zmäknutý Palmarín. Vymiesime cesto. Rozdelíme ho na 3 časti. Jednu časť cesta rozvalkáme, dáme na vymastený a múkou vysypaný plech. Cesto natrieme džemom. dáme naň orechovú plnku a prikryjeme druhým plátom cesta. Popicháme vidličkou a tak necháme stáť 1 hodinu.

Zomleté orechy sparíme s 250 ml mlieka, pridáme maslo, práškový cukor a vymiešame.

Bielka vyšľaháme zo zvyšným cukrom a dáme už na takmer dopečený koláč. Posypeme sekanými orechmi a dáme zapieť, ale pri menšej teplote.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	70 min.
<i>Čas pečenia:</i>	30 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	200 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	36
