NajPečenie



Orechové trojuholníky

Lahodné orechové koláčiky, ktoré vám tak zachutia, že ich určite nebudete piecť len raz...

Potrebujete:

rum

250 g	Helia
30 g	Palmarín
70 g	múka hladká špeciál
180 g	cukor kryštálový
175 g	vlašské orechy mleté
35 g	maizena
10 g	vanilínový cukor
40 g	krémový prášok Zlatý klas
350 ml	mlieko
5 ks	vajcia
1 lyžica	voda
	kypriaci prášok do pečiva
20 ml	rum

Postup:

Príprava cesta: 120 g kryštálového cukru a bielky z 5 ks vajec vyšľaháme na tuhý sneh. V inej nádobe vymiešame 1 žĺtok s Palmarinom, pridáme 1 polievkovú lyžicu vody. Obidve hmoty spolu zľahka spojíme a pridáme zmes múky so štipkou kypriaceho prášku, škrobom a 25 g mletých orechov. Cesto rozotrieme na tenké pláty na 2 plechy a pri teplote 220 °C upečieme do zlatista.

Príprava krému: z mlieka, 60 g kryštálového cukru, vanilínového cukru a krémového prášku uvaríme základný krém (puding). Za občasného premiešania vychladíme a následne pridáme rum a zašľaháme zmäknutú Heliu. Hladký krém dochutíme 50 g zomletých vlašských orechov.

Po upečení cesto rozkrojíme na polovicu. Vzniknú nám 4 pláty, ktoré naplníme orechovým krémom a necháme stuhnúť. Časť krému necháme na dokončenie (obaľovanie do vlašských orechov).

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

Po stuhnutí pokrájame pláty na trojuholníky, obalíme do 100 g orechov a vhodne dozdobíme.

Celkový čas prípravy:	**30 min.**
Čas pečenia:	**10 min.**
Teplota pečenia:	**200 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.