

# NajPečenie



## Orechovo karamelové rezy

Chutné a jednoduché rezy s tipom ako pripraviť čokoládové lístočky.

### Potrebuje:

5 ks	vajcia
400 g	cukor kryštálový
2 bal.	vanilínový cukor
150 g	múka polohrubá
200 g	orechy mleté
1 bal.	kypriaci prášok do pečiva
700 ml	mlieko
250 g	Helie
2 bal.	puding karamelový

### Postup:

Cesto: žltka, 200g cukru, vanilkový cukor miešame do penista, postupne pridáme vodu, múku, orechy a prášok do pečiva. Nakoniec zľahka vmiešame tuhý sneh z bielok. Cesto pečieme pri teplote 180°° asi 25 min.

Plnka: z mlieka, 200g cukru a pudingového prášku uvaríme tuhý puding. Necháme vychladnúť. Potom do vypracovanej Helie puding zmiešame.

---

Celkový čas prípravy:	<b>40 min.</b>
Čas pečenia:	<b>25 min.</b>
Teplota pečenia:	<b>180 °C</b>
Náročnosť prípravy:	<b>ťažšie</b>
Počet porcií:	-

---

Plnku natrieme na upečené cesto a posypeme opraženými orechami.

Čokoládové lístočky: na umyté lístočky mäty piepornej na opačnú stranu maslovačkou potrieme rozpustenú čokoládou. Po stuhnutí opakujeme, aby vrstva bola trochu hrubšia. Potom zo stuhnutej čokolády lístok mäty odstránime.