NajPečenie



Citrónové rezy

Je to svieži a veľmi osviežujúci koláčik.

Potrebujete:

10 ks	vajcia
150 g	cukor kryštálový
1 - 2 ks	citrónová kôra strúhaná
1 - 2 ks	citrónová šťava
100 g	Solamyl
100 g	múka hladká
500 ml	mlieko
2 ks	puding vanilkový
1 ks	vajcia
1 ks	citrónová šťava
2 - 3 lyžica	cukor práškový
250 g	Helia
250 g	cukor práškový
2 lyžica	citrónová šťava
1 lyžica	voda teplá
20 g	Cera
50 g	čokoláda

Postup:

Urobíme si cesto: Žĺtky, cukor, kôru a šťavu z citróna vymiešame (kôru a šťavu z citróna lejeme na cukor, nie na žĺtky). Z bielkov ušľaháme sneh a zľahka primiešame do žĺtkov, postupne sypeme múku zmiešanú so Solamylom. Cesto rozdelíme na 2 časti a upečieme 2 korpusy.

Krém: v troške mlieka rozmiešame puding, vajce, cukor. Zvyšok mlieka necháme zovrieť a za stáleho miešania vlejeme rozpustený puding. Kašu chvíľu povaríme a necháme vychladnúť. Heliu vymiešame, pridáme citrónovú šťavu a pomaly vmiešame puding.

Nakoniec nalejeme a rozotrieme polevu. Cukor, citrón a vodu spolu dobre vymiešame (najlepšie mixérom). Potom koláč navrstvíme, polejeme polevou a ozdobíme čokoládovou polevou.

Na polevu môžeme ako dekoráciu urobiť z rozpustenej čokolády pásiky, ktoré popíšeme

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

špáradlom ešte skôr ako poleva stuhne.

Celkový čas prípravy:	**80 min.**
Čas pečenia:	**20+20 min.**
Teplota pečenia:	**200 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.