NajPečenie



Osviežujúci makovo-jahodový rez

Príjemne kyslastý a osviežujúci ovocný koláč..

Potrebujete:

100 g	Helia
70 g	múka hladká
140 g	cukor práškový
250 ml	smotana na šľahanie 33%
500 ml	smotana kyslá
20 g	želatina
1 bal.	želé tortové
2 ks	vanilínový cukor
1 ks	škoricový cukor
100 g	mak mletý
250 ml	sirup lesná zmes
550 g	jahody - čerstvé
1/2 ks	citrón
4 ks	vajcia

Postup:

Príprava piškótového cesta: Bielky vyšľaháme so 60g práškového cukru na tuhý sneh. Žĺtky vymiešame s 60 g práškového cukru, vanilínovým a škoricovým cukrom dopenista. Postupne pridávame mäkkú Heliu. Následne opatrne pridávame sneh z bielkov k žĺtkovej pene a vpracujeme do nej zmes múky s mletým makom. Cesto vylejeme na plech pokrytý papierom na pečenie a pečieme na 180 °C zhruba 25 minút.

Príprava krému: 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy zmiešame s 50 ml vody a vsypeme do nej mletú želatínu. Necháme ju 10 minút napučať, potom ju za stáleho miešania zahrejeme až do úplného rozpustenia želatiny.

Vyšľaháme si šľahačku z 250 ml smotany.

Do kyslej smotany dáme 1 vanilínový cukor a 4 polievkové lyžice práškového cukru. Následne vmiešame do nej vyšľahanú šľahačku, vlažnú želatínu a 300 g nadrobno nakrájaných jahôd.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

Celkový čas prípravy:	**30 min.**
Čas pečenia:	**25 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Jahodový krém rovnomerne natrieme na vychladnutú makovú piškótu a dáme do chladničky stuhnúť na 1-2 hod.

Keď nám krém trocha stuhne, rozložíme naň na tenké plátky nakrájané jahody a tortové želé, ktoré nevaríme s vodou, ale s 250 ml sirupu príchute Lesná zmes (prípadne s kompótovou šťavou z červeného ovocia). Potom je zákusok príjemne kyslastý a osviežujúci.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.