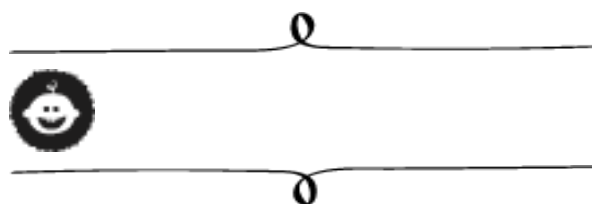


# NajPečenie



## Osviežujúci makovo-jahodový rez

Príjemne kyslastý a osviežujúci ovocný koláč..



### Potrebuje:

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 želatíny.

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.

# NajPečenie

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>30 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>25 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>180 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ťažšie</b>
<i>Počet porcií:</i>	<b>-</b>

---

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

Keď nám krém trochu 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.