

# NajPečenie



## Ovocné pokušenie

Ovocná bomba s láskou pripravená.

### Potrebuje:

4 ks	vajce
200 g	cukor práškový
250 g	múka hladká
200 g	Palmarín
2 lyžica	kakao
500 g	tvaroh - pasírovaný
200 g	cukor práškový
1 ks	želatina
500 g	ovocie lesná zmes
2 ks	želé (červené)

### Postup:

Z vajčiek a práškového cukru si vytvoríme penu, do ktorej pridáme mäkký Palmarín a pomaly pridávame múku a nakoniec kakao. Do vymasteného a hrubou múkou vysypaného plechu cesto vylejeme a dáme piecť na 180 °C. Po upečení necháme vychladnúť.

Plnka: Tvaroh vymiešame s práškovým cukrom. Želatínu urobíme podľa návodu a pridáme do tvarohu. Zmes nalejeme na vychladnutý biskvit. Dáme do chladničky stuhnúť. Lesnú zmes si necháme roztopiť a dobré odkvapkať. Ovocie rovnomerne poukladáme na plnku. Uvaríme si červené želé podľa návodu a ešte za tepla nalievame na ovocie. Celý zákusok necháme dobre vychladnúť.

Celkový čas prípravy:	<b>110 min.</b>
Čas pečenia:	<b>20 min.</b>
Teplota pečenia:	<b>180 °C</b>
Náročnosť prípravy:	<b>ľahké</b>
Počet porcií:	-