

NajPečenie



Piškótové rezy

Dezert, ktorý ide ruka v ruke s horúcou kávičkou.
Pomôžte si fotopostupom.

Potrebuje:

400 g	múka hladká
300 g	cukor práškový
100 g	Palmarín
1 ks	vajcia
2 lyžica	kakao
1 troška	mlieko
1/2 ks	citrónová kôra strúhaná
8 dl	mlieko
1 ks	vanilínový cukor
3 ks	puding vanilkový
250 ks	Helia
2 dl	káva
1 troška	rum
300 g	piškóty detské
1 ks	čokoládová poleva

Postup:



Pripravíme si suroviny na cesto.

- 400 g hladká múka špeciál
- 100 g práškový cukor
- 100 g Palmarín
- 1 ks žĺtko
- 1 ks vajce
- 2 PL kakao
- 1 čl sóda
- troška mlieka
- 1/2 ks citrónová kôra



Vypracujeme cesto.



Rozdelíme na polky a každú polku rozvalkáme vo veľkosti plechu. Upečieme.



Z mlieka a pudingov uvaríme hustý puding. Necháme za občasného miešania vychladieť.

NajPečenie

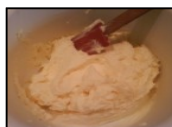
<i>Celkový čas prípravy:</i>	90 min.
<i>Čas pečenia:</i>	7 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	170 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažké
<i>Počet porcií:</i>	-



Prípravíme si nálev zo silnej kávy a rumu, v ktorom budeme máčať piškóty.



Maslo z cukrom vyšľaháme.
-200 g praškový cukor
-250 g Helia



Spojíme s vychladnutým krémom. Vyšľaháme.



Krém si rozdelíme na tri časti, jednu nanesieme na plát a na to namáčané piškóty.



Na piškóty nanesieme plnku.



Piškóty znovu poukladáme a nanesieme plnku. Na plnku položíme druhý plat.



Na vrchný plát natrieme čokoládovú polevu a necháme stuhnúť.

Je dobré, keď sa zákusok urobí večer a do rána nechá postáť.

Potom teplým zubkovým nožom krájame úhl'adné rezy.