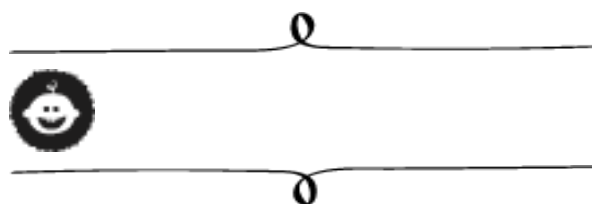


NajPečenie



Piškótový zákusok s tvarohovou plnkou

Potešte sa kombináciou chutí tvarohu a ananásu.



Potrebujete:

6 ks	vajce
120 g	cukor kryštálový
120 g	múka hladká
1 bal.	vanílnový cukor
1 ks	Helia
300 g	cukor práškový
250 g	tvaroh
1 konzerva	ananás
	hrozienka
	džem
	granko

Postup:



Prípravíme cesto: bielky spolu s cukrom vyšľaháme do peny a potom pridáme žĺtky a premiešame na najvyššom stupni. Zľahka primiešavame múku. Vylejeme na plech vyložený papierom a pečieme 13 minút. Hotovú piškótu necháme trochu vychladnúť. Prípravíme si krém: mäkkú Heliu, vanílnový cukor, práškový cukor vymiešame do hladka. Pridáme tvaroh a premiešame.



Na piškótu rozotrieme krém, poukladáme odkvapkané kúsky ananásu, pridáme hrozienka a môžeme posypať grankom.



Nesmieme zabudnúť.

Celkový čas prípravy:	20 min.
Čas pečenia:	13 min.
Teplota pečenia:	200 °C
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	-
