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.	vanilínový cukor
1 ks	Helia
300 g	cukor práškový
250 g	tvaroh
1 konzerva	ananás
	hrozienka
	džem
	granko

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

Postup:



Pripravíme 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 trošku vychladnúť. Pripravíme si krém: mäkkú Heliu, vanilkový cukor, práškový cukor vymiešame do hladka. Pridáme tvaroh a premiešame.



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



Nesmieme zabudnúť.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.