

# NajPečenie



## Potrebuje:

1 bal.	tortové oblátky
400 ml	mlieko
100 g	múka hladká
1 ks	vanilínový cukor
200 g	Helia
50 g	Palmarín
200 g	cukor práškový
4 ks	žltok

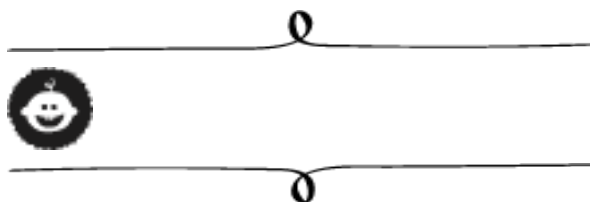
---

Celkový čas prípravy:	45 min.
Čas pečenia:	-
Teplota pečenia:	-
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	-

---

## Plnené kornútky

Je jednoduchý na prípravu a deti ho zbožňujú. V našej rodine veľmi obľúbený. Pripravíte si ich ľahko podľa fotoreceptu.



## Postup:



Krém: zo 400 ml mlieka, 100g hladkej múky, 4 žltok a 1 vanilkového cukru uvaríme hustú kašu.



Necháme vychladnúť. Medzitým vymiešame margarín s 200 g práškového cukru. Keď kaša vychladne, postupne primiešame margarín s cukrom a šľaháme na hladký krém.



Pripravíme si do hrnca vodu a na vrch uviažeme utierku. Oblátky porežeme na štvorce približne 8x8 cm a ukladáme na utierku s vodou.



Zmäknuté oblátky zrolujeme na kornútok.

# NajPečenie



Vrecúškom naplníme kornútky krémom a ozdobíme.