NajPečenie



Pomarančové rezy s vanilkovým krémom

Recept od najlepšej slovenskej cukrárky Jožky Zaúkolcovej

Potrebujete:

Cera

iná	Šľahaná hmota s čokoládou
80 g	biela čokoláda
30 g	cukor práškový
80 g	Palmarín
4 ks	vajcia
80 g	cukor kryštálový
80 g	múka polohrubá
1/2 ks	pomarančová kôra
iná	Pomarančový krém
2,5 dl	mlieko
30 g	Krémový prášok
10 g	vanilínový cukor
1 ks	žĺtok
100 g	maslo
100 g	Helia
50 g	kryštalový cukor
10 ml	Pomarančový likér
30 g	Pomarančový sirup
iná	Pomarančová náplň
250 g	pomaranč

Postup:

Šľahaná hmota s čokoládou: bielka a cukor kryštálový vyšľaháme. Žĺtky vymiešame s práškovým cukrom. Čokoládu a Palmarin rozpustíme. Bielkový sneh a žĺtkovú penu spolu zľahka zmiešame, pridáme čokoládu s Palmarínom, polohrubú múku s pomarančovou kôrou. Rozotrieme na 2 plechy pokryté papierom. Pri teplote 200°C upečieme, približne 10 min. Po vychladnutí rozkrojíme na polovicu, naplníme pomarančovým krémom a pomarančovou náplňou. Necháme stuhnúť. Po stuhnutí potiahneme pomarančovou čokoládou a vhodne dozdobíme.

Pomarančový krém: z mlieka, cukru kryštálového, vanilínového a krémového prášku a žĺtka uvaríme základný krém (puding). Za občasného premiešania vychladíme. Zašľaháme zmäknuté maslo a Heliu. Vyšľaháme hladký krém, ktorý dochutíme rumom pomarančovým likérom.

Pomarančová náplň: Pomaranč olúpeme a nakrájame na malé kúsky. Spolu s džemom a

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

100 g	broskyňový džem
100 g	Šťava s pomaranča
iná	Dohotovenie

šťavou krátko povaríme. Necháme vychladnúť.

Celkový čas prípravy:	**120 min.**
Čas pečenia:	**10 min.**
Teplota pečenia:	**200 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažké**
Počet porcií:	**-**

.....

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.