

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	žltok
100 g	maslo
100 g	Helia
50 g	kryštálový 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 Palmarín 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 žltka 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

NajPečenie

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: **-**
