NajPečenie



Pudingové rezy s broskyňou a šlahačkou

Jemná pochúťka pre maškrtníkov, ktorý majú radi jemné piškótové cesto, broskyne a šľahačku s tvarohom.

Potrebujete:

200 g	múka polohrubá
200 g	cukor práškový
4 lyžica	voda
4 ks	vajcia
4 konzerva	broskyňový kompót
250 g	tvaroh
650 ml	mlieko
250 g	Helia
2 ks	vanilínový cukor
250 ml	smotana na šľahanie 33%
	stužovač šľahačky

Postup:

Vajcia s cukrom a horúcou vodou vyšľaháme. Potom postupne pridávame múku.

Plech si vymastíme tukom a vysypeme hrubou múkou. Cesto vylejeme na plech a pečieme asi 10-15 minút na 200 stupňov.

Celkový čas prípravy:	**-**
Čas pečenia:	**-**
Teplota pečenia:	**-**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.