

# NajPečenie



## Punčová tortička

Punčová tortička, pre vaše zlatičko.

### Potrebuje:

<b>10 ks</b>	vajce
<b>10 lyžica</b>	cukor práškový
<b>2 ks</b>	puding kakao
<b>1 ks</b>	prášok do pečiva
<b>1 troška</b>	hroziienka rum jahodový sirup mlieko
<b>1/2 ks</b>	Helia
<b>4 lyžica</b>	cukor práškový
<b>1 ks</b>	Zlatý klas
<b>100 g</b>	orechy mleté čokoládová poleva

### Postup:

Z vajec upečieme piškóty, tak že z 5 vajec tmavé cesto a z 5 vajec svetlé. Bielky oddelíme od žltka a vyšľaháme. Do vyšľahaných bielok pridáme 5 polievkových lyžíc práškového cukru a zašľaháme. Pridáme pudinky (vanilkový) a pol prášku do pečiva. Tak isto urobíme aj tmavé cesto. Cestá upečieme na plechu, vystlanom papierom. Necháme vychladnúť.

Z mlieka a Zlatého klasu si uvaríme puding. Za občasného miešania necháme vychladnúť. Heliu vyšľaháme s práškovým cukrom a pridáme vychladený puding. Dobre vyšľaháme.

Z tvrdého kartónu si urobíme srdiečko, tak aby bolo na šírku piškóty. Medzi tým si namočíme hroziienka v rume.

Piškóty položíme na seba a ostrým nožom vykrojíme srdce.

# NajPečenie

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>120 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>2x10 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>180 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ťažšie</b>
<i>Počet porcií:</i>	-

---

Piškótu, ktorá nám ostala, podrvíme do misky. Pridáme hrozienka s rumom, podľa chuti sirup a lekvár. Dobré prepracujeme, aby punč držal pohromade a naplníme srdce.

Celú tortičku natrieme maslovou plnkou. Boky obsypeme mletými orechami a na vrch dáme čokoládovú polevu. Keď poleva stuhne, tak tortičku ozdobíme podľa vkusu.