

NajPečenie



Rezy k čaju

Jednoduchá a rýchla príprava plná chuti.

Potrebuje:

250 g	múka hladká
150 g	Palmarín
800 g	cukor práškový
1 ks	žltok
1 lyžica	mlieko
1 bal.	prášok do pečiva
1 ks	ríbezľový džem
150 g	Palmarín
200 g	cukor práškový
4 ks	vajcia
200 g	Palmarín
500 g	lieskové orechy
1/4 bal.	prášok do pečiva
	citrónová kôra strúhaná
1 lyžica	kakao
150 g	čokoláda
80 g	Cera
1 lyžica	olej

Postup:



Linecké cesto: 25 dkg hl múka, 15dkg Palmarín, 8 dkg práškový cukor, 1 PL mlieka, prášok do pečiva. Suroviny zmiesime, vyvalkáme na pracovnej doske, za pomoci valčeka preniesieme na plech a upečieme pri 150 °C-10min.



Piškóta: 4 bielky, 20 dkg práškového cukru, 15 dkg Palmarín, 20 dkg polohrubá múka, 5 dkg mletých pražených orieškov, 1/4 balíka prášku do pečiva, citrónová kôra, 1 polievková lyžica kakao - urobíme piškótu, pečieme pri 150 °C 15 min.



Na upečené linecké cesto natrieme ríbezľový džem, prikryjeme piškótou a dáme

NajPečenie

čokoládovú polevu vyrobenú
z čokolády, Cera a oleja.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	60 min.
<i>Čas pečenia:</i>	25 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	150 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-
