

NajPečenie



Ríbezľový indián rez

Nenechá na pokoji žiaden mlsný jazýček. Urobíte si ho raz- dva vďaka fotoreceptu.



Potrebuje:

150 g	cukor práškový
100 g	múka polohrubá
3 ks	vajcia
3 bal.	Zlatý klas
1 bal.	cukor vanilkový
2 lyžička	prášok do pečiva
100 g	Palmarín
1 bal.	puding (ríbezľový)
200 g	ríbezle
1,5 dl	ríbezľový sirup
2,5 dl	voda
1 bal.	Zlatý klas
1 bal.	vanílnový cukor
3 lyžica	cukor kryštálový
250 ml	šľahačka (rastlinná)
250 g	tvaroh
podľa chutí	cukor práškový
2,5 bal.	indiánky - keks
150 g	čokoláda
50 g	Cera

Postup:



Zo surovín vypracujeme hladké cesto.



Rozvalkáme na veľkosť plechu. Je to jemné cesto, tak ho prekrójime a preniesieme na vymastený plech. Upečieme.



Zo sirupu, vody, krémového prášku, vanilkového cukru a cukru uvaríme puding. Keď začne puding hustnúť, pridáme ríbezle a necháme prejsť varom.



Necháme trocha vychladiť a vylejeme na vychladnutý koláč.

NajPečenie

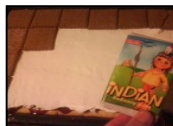
<i>Celkový čas prípravy:</i>	60 min.
<i>Čas pečenia:</i>	15-20 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	160-170 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-



Vyšľaháme šľahačku, pridáme tvaroh a zašľaháme.



Vyklopíme na vychladený puding a rozotrieme.



Na šľahačku ukladáme keksíky.



Na keksi rozotrieme čokoládovú polevu, po stuhnutí podľa keksov nakrájame a ozdobíme.