NajPečenie



# *Ružové rezy*

Lahodné rezy s jemnou jahodovou polevou. Urobte si svoje ružové dni podľa fotoreceptu.

## *Potrebujete:*

| | |
|---|---|
| **8 ks** | vajcia |
| **4 ks** | puding jahodový |
| **1 ks** | kypriaci prášok do pečiva |
| **1/2 liter** | mlieko |
| **2 ks** | Zlatý klas |
| **710 g** | cukor práškový |
| **1 ks** | vanilínový cukor |
| **1 štipka** | rumová esencia |
| **1/2 ks** | citrónová šťava |
| **1 troška** | sirup jahodový |
| **1 lyžička** | olej |

| | |
|---|---|
| *Celkový čas prípravy:* | **45 min.** |
| *Čas pečenia:* | **2 x 10 min.** |
| *Teplota pečenia:* | **170 ˚C** |
| *Náročnosť prípravy:* | **ťažšie** |
| *Počet porcií:* | **-** |

## *Postup:*




Oddelíme žĺtky od bielka. Bielka vyšľaháme do tuha, pridáme práškový cukor. Do vyšľahanej hmoty pridáme puding s práškom do pečiva. Zamiešame. Urobíme si piškótu z 8 vajec, 8 polievkových lyžíc práškového cukru, 4 ks jahodového pudingu, 1 ks prášku do pečiva.



Vylejeme na plech, na ktorý dáme papier.



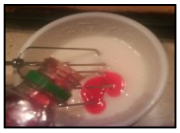
Z mlieka, Zlatého klasu a vanilkového cukru uvaríme puding. Necháme vychladnúť. Cukor vyšľaháme s maslom. Spojíme s vychladnutým krémom a vyšľaháme. Plnku urobíme z 1/2 l mlieka, 2 ks Zlatého klasu, 150g práškového cukru, 1 ks

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

vanilkového cukru, troškou rumovej arómy.



Hotovú plnku natrieme na jeden plát a zakryjeme druhým. Necháme si trocha na druhý plát pod polevu.



Polevu si vymiešame mixérom  z úvedených surovin: 400 g práškového cukru, 1/2 ks citrónovej šťavy, trošku jahodového sirupu, 1 malú lyžičku oleja.



Vylejeme na koláč a necháme stuhnúť. Pokrájame na úhľadné rezy.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.