

NajPečenie



Ružové rezy

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

Potrebuje:

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

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.

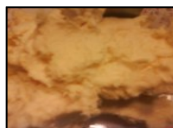


Z mlieka, Zlatého klasu a vanilkového cukru uvaríme puding. Necháme vychladnúť. Cukor vyšľaháme s maslom. Spojíme s vychladnutým krémom a vyšľaháme. Plnku urobíme z 1/2 l mlieka, 2 ks Zlatého klasu, 150g práškového cukru, 1 ks

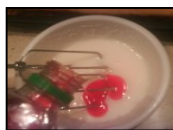
Celkový čas prípravy:	45 min.
Čas pečenia:	2 x 10 min.
Teplota pečenia:	170 °C
Náročnosť prípravy:	ťažšie
Počet porcií:	-

NajPečenie

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 uvedených
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
úhl'adné rezy.