

NajPečenie



Šeherezádin sen

Chcete byť dokonalá žena ako Šeherezáda?
Upečte svojim milovaným lahodný Šeherezádin sen, ktorý určite ocenia..

Potrebuje:

10 lyžica	Palmarín
200 g	múka polohrubá
200 g	cukor práškový
200 g	cukor kryštálový
3 ks	smotana kyslá
1 ks	smotana na šľahanie 33%
1 bal.	piškóty detské
3 ks	krémový prášok Zlatý klas
6 g	kypriaci prášok do pečiva
4 ks	vajcia
10 lyžica	voda
750 g	mlieko
	marhuľový džem
	kakao
	káva

Postup:

Príprava piškótového cesta: žltka vymiešame s práškovým cukrom, pridáme 10 lyžíc teplej vody, roztopený Palmarín, múku s práškom do pečiva a nakoniec zľahka vmiešame sneh vyšľahaný z bielkov. Cesto pečieme pri teplote 180 °C cca 20 minút.

Príprava krému: v mlieku uvaríme Zlaté klasy spolu s kryštálovým cukrom. Po vychladnutí vmiešame do tejto hmoty 3 kyslé smotany.

Vychladnuté cesto potrieme marhuľovým džemom, na to dáme cca polovicu plnky, na to ukladáme piškóty namočené v káve, na to dáme zvyšný krém. Nakoniec potrieme koláčik tenkou vrstvou šľahačky a vrch posypeme kakaom.

NajPečenie

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