

# NajPečenie



## Siedme nebo

Dostala som recept, sama som bola prekvapená názvom. Po upečení a ochutnaní ....to bolo ako v siedmom nebi. Určite vyskúšajte aj vy tento chutný recept s fotopostupom.

### Potrebuje:

#### cesto I

<b>180 g</b>	práškového cukru
<b>4 ks</b>	bielka
<b>100 g</b>	kokos
<b>2 lyžica</b>	polohrubá múka
<b>1 g</b>	tortova oblátka

#### cesto II

<b>180 g</b>	práškového cukru
<b>4 ks</b>	bielka
<b>150 g</b>	mleté vlašské orechy
<b>2 lyžica</b>	polohrubá múka
<b>1 ks</b>	tortova oblátka

#### plnka

<b>8 ks</b>	žltky
<b>100 g</b>	práškového cukru
<b>200 g</b>	maslo

### Postup:



Prichystám si tortové oblátky 28x23 cm na plech



Vymiešam si bielka, pridám cukor a kokos s múkou.



Rozotriem na oblátku a pečiem 15- 20 minút pri teplote 160 stupňov.



Tak isto si upečiem aj druhé cesto ale s orechami.



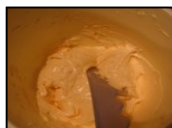
Vajcia s cukrom vyšľahám nad parou do zhustnutia (cca 20-25 minút )nie je nutné šľahať celý čas, stačí prvých 10 minút a potom sem tam prešľahať.

# NajPečenie

---

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

---



Vychladiť a zmiešať s vyšľahaným maslom.



Vaječný šľahaný krém natriem na kokosové cesto.



Orechové cesto otočím a priložím na plnku natreté kokosové cesto.



Zatážim a na druhý deň a na druhý deň nakrájam.