NajPečenie



Slonie slzy

Piškótovo, čokoládovo, ovocné pokušenie, urobte si slonie slzy s banánom podľa fotopostupu.

Potrebujete:

6 ks	vajcia
6 lyžica	cukor práškový
4 lyžica	múka polohrubá
2 lyžica	kakao
1/3 bal.	kypriaci prášok do pečiva
250 g	Palmarín
4 lyžica	cukor práškový
2 bal.	cukor vanilkový
150 g	orechy mleté
2 - 3 ks	banán
6 - 7 lyžica	horúce mlieko

Celkový čas prípravy:	**45 min.**
Čas pečenia:	**15 min.**
Teplota pečenia:	**170 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Postup:



Žĺtky vymiešame s cukrom.



Pridáme sneh z bielkov, múku s práškom do pečiva a kakao.



Cesto premiešame a vylejeme na plech vymastený a vysypaný múkou, alebo vystlaný papierom na pečenie.



Po upečení ešte za horúca vyklopíme cesto na vlhký obrúsok a prehneme na polovicu.



Palmarin vymiešame s práškovým a vanilkovým cukrom.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.



Orechy sparíme horúcim mliekom. Po vychladnutí vmiešame do Palmarinového cesta.



Vychladnuté cesto rozvinieme, natrieme plnkou, položíme naň banány a prehneme.



Vrch môžeme natrieť plnkou, alebo poliať čokoládovou polevou a posypať strúhanými mandľami.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.