NajPečenie

Slovenský krémeš

Slovenský krémeš podľa fotopostupu. Svojou chuťou očarí všetky bunky tela.

Potrebujete:

250 g	múka hladká
10 g	cukor práškový
1 lyžica	rum
50 g	Palmarín
1 ks	vajcia
1 ks	žĺtok
1 lyžica	med
1 lyžička	sóda
1 lyžica	mlieko
7 1/2 dl	mlieko
200 g	cukor kryštálový
3 ks	Zlatý klas
50 g	maslo
1 ks	vajcia
2 lyžica	rum

Postup:

Všetky suroviny potrebné pre prípravu cesta spoločne spracujeme a dáme na 2 hodiny stuhnúť do chladničky.

Cesto rozdelíme na dve polovice, vyvaľkáme a dáme upiecť.

Z mlieka, žĺtka, Zlatých klasov a cukru uvaríme puding. Počas chladnutia pridáme maslo, sneh z bielkov a nakoniec rum.

Krém natrieme na upečený plát, na vrch dáme druhý plát, pocukrujeme a necháme stuhnúť.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**15 min.**
Čas pečenia:	**10 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.