NajPečenie



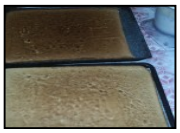
Šťavnatý zákusok

Veselý osviežujúci zákusok bez ktorého si nevieme predstaviť oslavu narodenín. S fotoreceptom sa vám určite podarí.

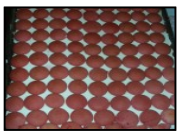
Potrebujete:

10 ks	vajcia
10 lyžica	múka polohrubá
1 bal.	prášok do pečiva
10 lyžica	cukor práškový
25 g	Gustin
2 dl	mlieko
250 g	Palmarín
100 g	cukor práškový
6 lyžica	cukor kryštálový
2 ks	Zlatý klas
9 dl	džús (čierna ríbezla)
250 g	piškóty detské
9-10 dl	sirup lesná zmes
200 g	čokoláda na varenie
10 g	Cera
1 lyžica	olej
	potravinárska farba červená
	čokoláda biela

Postup:



Z vajec, cukru, múky prášku do pečiva upečiem dva rovnaké piškótové plátky. Do jedného dáme 5 vajec, do jednej pridáme červené potravinárske farbivo aby bol ružový.



2 dcl mlieka + Gustin, uvaríme krém. Po vychladnutí pridáme k Palmarinu, ktorý sme vyšľahali so 100g práškového cukru, vyšľaháme hladký krém, ktorý natrieme na ružový piškótový plát, ktorý sme pred tým pokvapkali sirupom ovofit - lesná zmes. Krém urovnáme a naň ukladáme okrúhle piškóty namočené v sirupe ovofit lesná zmes.

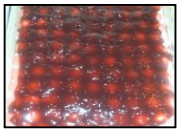
Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

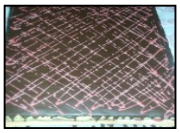
Celkový čas prípravy:	**90 min.**
Čas pečenia:	**30 min.**
Teplota pečenia:	**150 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažké**
Počet porcií:	**-**



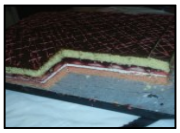
9dl džúsu čierna ríbezľa, 6 polievkových lyžíc kryštálového cukru a 2 Zlaté klasy uvaríme na puding, ktorý za stáleho miešania vychladíme.



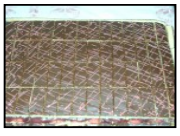
Po vychladnutí pudingu (musí však ešte tiecť), ho opatrne nanášame na piškóty. Keď treba aj na viac krát. Okolo celého korpusu urobíme zábranu z alobalu, aby puding nestekal na plech.



Tokto to necháme poriadne vychladnúť, aby puding dobre stuhol. Potom prikryjeme žltým piškótovým plátom, na ktorý urobíme čokoládovú polevu. Túto čokoládovú polevu pofŕkam ružovou polevou (bielu čokoládu zafarbíme potravinárskym červeným farbivom).



Keď je všetko dobre stuhnuté, korpus pokrájam na rezy.



Takto vyzerá nakrájaný zákusok.



Dôležité suroviny použité v recepte.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.