NajPečenie



Sunguickové rezy

Výsledný produkt je lahodný, chutí vynikajúco.

Potrebujete:

5 ks	vajce
7 lyžica	cukor kryštálový
5 lyžica	múka polohrubá
2 lyžica	kakao
2 lyžica	voda
1/2 lyžička	prášok do pečiva
5 ks	vajce
7 lyžica	cukor kryštálový
7 lyžica	múka polohrubá
2 lyžica	voda
1/2 lyžička	prášok do pečiva
500 ml	mlieko
3 lyžica	maizena
3 lyžica	múka hladká špeciál
1 bal.	vanilínový cukor
200 g	cukor práškový
250 g	Helia
160 ml	sunquick
100 ml	rum
240 ml	voda
100 g	čokoláda na varenie

Postup:

Piškóta 1: bielky vyšľaháme, po lyžiciach pridáme cukor, žĺtky, múku s práškom do pečiva, vodu, kakao. Upečieme na papieri na pečenie a necháme vychladnúť.

Piškóta 2: pripravíme ako prvú piškótu.

Piškóta 3: bielky vyšľaháme, po lyžiciach pridáme cukor, žĺtky, múku s práškom do pečiva, vodu. Upečieme na papieri na pečenie a necháme vychladnúť.

Plnka: Mlieko, maizenu, múku a vanilkový cukor uvaríme na hustú kašu. Heliu nahladko vymiešame s práškovým cukrom a pridáme po lyžiciach vychladnutú kašu. Spolu vymiešame a rozdelíme na polovicu.

Sirup: sunguick, rum, vodu spolu zmiešame.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

50 g Cera

Celkový čas prípravy:	**90 min.**
Čas pečenia:	**30 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Poleva: vo vodnom kúpeli rozpustíme čokoládu s cerou.

Ukladáme nasledovne: kakaová piškóta, polovica plnky, žltá piškóta, ktorú polejeme pripraveným sirupom, natrieme druhou polovicou plnky a priložíme kakaovú piškótu .Na hodinu zaťažíme. Povrch polejeme čokoládovou polevou. Necháme postáť do druhého dňa a pokrájame na úhľadné rezy



Registračná páska.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.