

# NajPečenie



## Sunguickové rezy

Výsledný produkt je lahodný, chutí vynikajúco.

### Potrebuje:

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.

# NajPečenie

50 g

Cera

---

*Celkový čas prípravy:* **90 min.**

*Čas pečenia:* **30 min.**

*Teplota pečenia:* **180 °C**

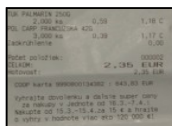
*Náročnosť prípravy:* **ľahké**

*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 zatlačíme. Povrch polejeme čokoládovou polevou. Necháme postáť do druhého dňa a pokrájame na úhl'adné rezy



Registračná páska.