

NajPečenie



Potrebuje:

3 ks	vajce
300 g	cukor práškový
1,5 dl	mlieko
1 dl	olej
250 g	múka polohrubá
2 lyžica	kakao
1 bal.	prášok do pečiva
7 dl	mlieko
2 bal.	Zlatý klas
2 lyžica	múka polohrubá
1 bal.	vanilínový cukor
200 g	Palmarín
100 g	cukor práškový
4 lyžica	cukor kryštalový
2,5 dl	mlieko
2 bal.	šľahačka prášková čokoláda strúhaná ovocie

Susufi

Je nenáročný na prípravu a jeho chuť sa nedá ani opísať, treba skúsiť.



Postup:

Piškótové cesto: žĺtky vymiešame s cukrom, pridáme olej, mlieko, kakao, prášok do pečiva zmiešaný s múkou a sneh z bielkov. Dáme piecť na vymastený a hrubou múkou posypaný plech. Pečieme pri teplote 150°C. Po upečení natrieme džemom, do ktorého pridáme trochu rumu. Na natretý koláč dáme ľubovoľné ovocie, najlepšie sú banány, alebo čučoriedky. Na ovocie dáme 2 plnky.

Plnka 1: z týchto surovín uvaríme hustú kašu a dáme vychlaďiť. Medzitým si zmiešame 200g Palmarinu a 100g práškového cukru. Po vychladnutí kaše obidve hmoty zmiešame dokopy a natrieme na ovocie.

Plnka 2: zo 4 PL kryštalového cukru spravíme karamel, ktorý zalejeme s 2.5 dl teplého mlieka a rozvaríme. Necháme vychladnúť. Po vychladnutí pridáme 2 šľahačkové smotany v prášku a vyšľaháme. Natrieme na prvú plnku a vrch posypeme strúhanou čokoládou, alebo grankom. Dáme do chladničky stuhnúť.

NajPečenie

Celkový čas prípravy: **30 min.**

Čas pečenia: **20 min.**

Teplota pečenia: **150 °C**

Náročnosť prípravy: **ťažšie**

Počet porcií: **-**
