

# NajPečenie



## Svieže čerešňové kocky s kyslou smotanou

Ideálny zákusok na teplé letné dni k osvieženiu.



### Potrebuje:

*smotan  
a*

5 ks	vajcia
100 g	cukor práškový
100 g	múka hladká
10 g	vanilínový cukor
30 g	Palmarín roztopený
štipka	kypriaci prášok do pečiva
10 g	želatina plátková
30 g	cukor kryštálový
20 g	vanilínový cukor
0,5 dl	Ovocný sirup
200 g	čerešne
10 g	vanilínový cukor
30 g	Cera
100 g	čokoláda
200 ml	smotana kyslá
250 ml	smotana na šľahanie 33%
100 ml	smotana na šľahanie 33%

### Postup:

Piškótová hmota postup - bielky a dve tretiny cukru vyšľaháme na tuhý sneh. Žĺtky a jednu tretinu cukru vymiešame s rozpusteným Palmarinom. Obidve peny spolu zľahka spojíme, pridáme preosiatu múku s kypriacim práškom do pečiva. Rozotrieme na plech pokrytý papierom. Upečieme plát pri teplote 200 °C približne 10 min. Po vychladnutí plát rozkrojíme na polovicu, vložíme do plechu s vyšším okrajom a naplníme smotanovou náplňou s čerešňami. Necháme stuhnúť. Po stuhnutí potiahneme cukrárskou kakaovou polevou, pokrájame na kocky a vhodne dozdobíme čerstvými čerešňami, čokoládou a šľahačkou.

Smotanová náplň postup: smotanu a cukor kryštálový, vanilínový vyšľaháme, pridáme pochúťkovú smotanu a prevarenú želatínu s ovocným sirupom a čerešňami. Plátky želatíny namočíme do studenej vody a necháme napučať, primiešame do prevareného sirupu s vodou a čerešňami.

# NajPečenie

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>60 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>10 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>200 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ťažšie</b>
<i>Počet porcií:</i>	<b>-</b>

---