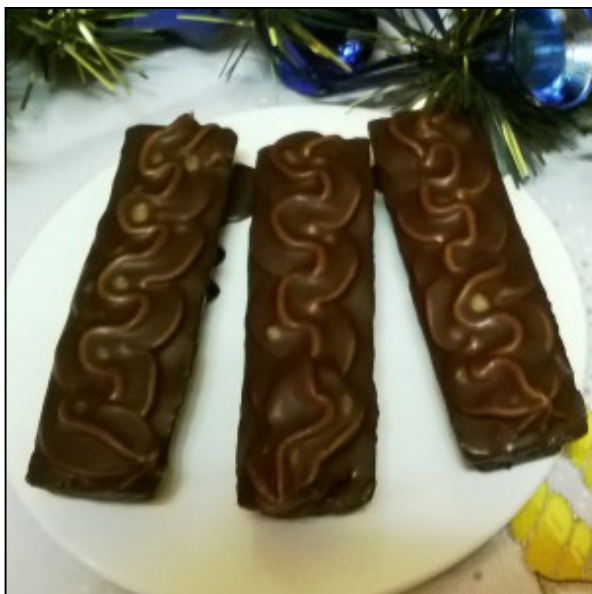


# NajPečenie



## Truhličky

Tento zákusok nesmie chýbať na žiadnu príležitosť.

### Potrebuje:

<b>530 g</b>	Palmarín
<b>100 g</b>	Cera
<b>400 g</b>	hladkej múky
<b>140 g</b>	práškového cukru
<b>80 g</b>	posekaných orechov
<b>40 g</b>	kakaa
<b>280 g</b>	Palmarín
<b>1/2 liter</b>	mlieka
<b>4 lyžica</b>	hladká múka
<b>4 ks</b>	žltok
<b>1 ks</b>	vanilínový cukor
<b>200 g</b>	kryštalový cukor
<b>250 g</b>	Palmarín
<b>200 g</b>	čokoláda na varenie
<b>100 g</b>	Cera

### Postup:

Všetky suroviny na cesto spolu zmiešame a vtlačame do formičiek.

Krém: 1/2 mlieka s cukrom a vanilínovým cukrom dáme zovrieť a v zvyšnej polovici si rozhabarkujeme žltka a múku. Vlejeme to do mlieka a miešame do zhustnutia. Vychladnutý krém plníme do upečených truhličiek a polejeme čokoládou.

# NajPečenie

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>100 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>15 minut min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>170 °C °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ťažšie</b>
<i>Počet porcií:</i>	<b>30</b>

---