NajPečenie



Tvarohové rezy s pomarančovým želé

Trojfarebná dobrota, ktorá nielen dobre vyzerá, ale aj skvelo chutí. Ochutnajte sami a urobte si ho podľa fotopostupu.

Potrebujete:

prášok

3 ks	vajcia
150 g	cukor práškový
100 ml	olej
200 ml	mlieko
2 lyžica	kakao
300 g	múka polohrubá
500 g	tvaroh
2 ks	vanilínový cukor
150 g	cukor práškový
250 g	Helia
1 balíček	Tang pomarančový
2 ks	Zlatý klas
120 g	cukor kryštálový
1 ks	prášok do pečiva

Postup:



3 celé vajcia, 150g práškového cukru, 100ml oleja, 200ml mlieka, 2 lyžice kakaa, 300g polohrubej múky, 1 prášok do pečiva - vymiešať a dať upiecť.



Plnka: 500g tvarohu, 2 vanilkové cukry, 150g práškového cukru, treba dobre premiešať.



Postupne pridajte 250g Helie alebo masla, natrite na upečený plát.



Želé: 900ml vody, jeden TANG pomarančový, 2 Zlaté klasy, 120g cukru - uvaríme ako puding.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.



Necháme ochladnúť a vylejeme na tvarohovú plnku, dáme stuhnúť do chladničky.

Celkový čas prípravy:	**60 min.**
Čas pečenia:	**15 min.**
Teplota pečenia:	**150 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

.....

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.