NajPečenie

Tvarohové želé rezy

Svieža a zároveň ovocná chuť vhodná na každú príležitosť.

Potrebujete:

60 g	čokoláda mliečna
20 g	cukor práškový
60 g	Helia
3 ks	vajce
80 g	cukor kryštálový
80 g	múka polohrubá
250 ml	smotana na šľahanie 33%
250 g	tvaroh - pasírovaný
50 g	cukor práškový
25 g	vanilínový cukor
1 dl	voda
20 g	želatina plátková
20 g	Portské –koňakové víno
2,5 dl	voda
30 g	cukor kryštálový
10 g	želatina
1 lyžica	citrónová šťava
250 g	Ovocie čerstvé – jahody, kivi

Postup:

Čokoládové piškótové cesto - bielka a kryštálový cukor vyšľaháme. Žĺtky vymiešame s práškovým cukrom. Čokoládu a Héliu rozpustíme. Bielkový sneh a žĺtkovú penu spolu zľahka zmiešame, pridáme čokoládu s Héliou a polohrubú múku. Rozotrieme na plech pokrytý papierom. Pri teplote 200°C pečieme, približne 10 min. Po upečení a vychladnutí založíme na okraj rám, alebo plát vložíme do hlbšieho plechu. Rozotrieme tvarohový krém a poukladáme kúsky ovocia. Necháme stuhnúť. Po stuhnutí zalejeme želatínou a Tvarohové želé rezy sú hotové.

Tvarohový krém – tvaroh, jogurt, práškový cukor a vanilínový cukor rozmiešame. Pridáme vyšľahanú smotanu a vychladnutú uvarenú želatínu. Hmotu rozotrieme na pripravený upečený plát z piškótového cesta. Vodu prevaríme. Želatínu namočíme do studenej vody a rozmiešame do prevarenej vody. Pozor už nevaríme. Pridáme portské víno.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

Celkový čas prípravy:	**50 min.**
Čas pečenia:	**10 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Želé poleva – vodu a cukor prevaríme. Želatínu namočíme do studenej vody a rozmiešame do prevarenej vody, dochutíme citrónovou šťavou, necháme vychladnúť.

.....

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.