

NajPečenie



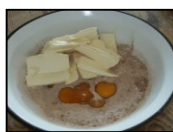
Tvarohovo-ovocné rezy

Očarujúca kombinácia použitých surovín, skúste vlastnú tvorbu podľa fotoreceptu.

Potrebuje:

300 g	múka polohrubá
100 g	cukor práškový
250 g	Palmarín
6 ks	žltok
2 lyžica	kakao
1 lyžica	sóda bikarbóna
500 g	tvaroh
3 lyžica	cukor kryštálový
1 ks	vanilka
	citrónová kôra strúhaná
1 konzerva	ríbezle
6 ks	bielok
6 lyžica	cukor kryštálový
6 ks	bielok

Postup:



Sypké přísady - múku, cukor, kakao, sódu bikarbónu dobre premiešame, pridáme Palmarin a žltky, zmiesime na cesto.



Zarobíme si: tvaroh, cukor, vanilka, citrónová kôra. Vymiesené cesto dáme na pracovnú dosku, rozgúľame a pomocou valčeka preniesieme na vymastený plech.



Na cesto natrieme tvarohovú hmotu a dáme piecť na 150°C.



Počas pečenia z bielkov a cukru vyšľaháme tuhý sneh.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	30 min.
<i>Čas pečenia:</i>	30 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	150 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-



Vyberieme z trúby, na tvaroh dáme zavárané ríbezle (alebo iné ovocie). Dobré je také, ktoré je kyselkavé. Môže byť aj z mrazničky.



Na to nanesieme sneh.



Sneh zarovnáme a dáme znovu do trúby, ale teplotu stiahneme na cca 80 °C a pečieme približne 15 min. Ja to sledujem, keď to má farbu do zlatova je to hotové.



Po vychladnutí nakrájame.

Prípravíme si suroviny.