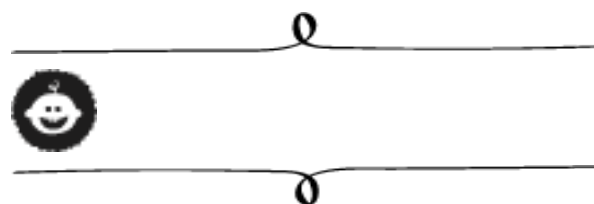


# NajPečenie



## Tvarohový krémeš

Koláčik nie je presladený, príprava je jednoduchá a obyčajne sa zje na posedenie.



### Potrebujete:

<b>300 g</b>	múka polohrubá
<b>150 g</b>	cukor práškový
<b>150 g</b>	Palmarín
<b>1 ks</b>	vajce
<b>1 ks</b>	žltok
<b>500 g</b>	tvaroh
<b>150 g</b>	cukor práškový
<b>1/2 liter</b>	mlieko
<b>1 dl</b>	olej
	vanilínový cukor
<b>1 ks</b>	vajce
<b>4 ks</b>	žltok
<b>100 g</b>	cukor práškový

### Postup:

Cesto: zmiešame polohrubú múku s Palmarinom, pridáme 150g práškového cukru 1 celé vajce, vaječný žltok a vypracujeme cesto. Cesto rozvalkáme na papieri na pečenie a položíme ho na plech.

Plnka: v miske rozšľaháme tvaroh, mlieko, 150g práškového cukru, vanilkový cukor, Zlatý klas, 1 vajce, 3 vaječné žltka, 1 dcl oleja. Plnku vylejeme na pripravené cesto. Plnka vyzerá byť riedka, ale pri pečení zhustne. Koláčik vložíme do rúry a pečieme pri 180 °C cca 20 - 25 minút a 5 minút pred dopečením natrieme na koláčik zvyšné bielka, ktoré si vyšľaháme so 100g práškového cukru a necháme dopieť. V lete môžeme pridať do plnky sezónne ovocie.

# NajPečenie

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>10 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>25 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>180 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ľahké</b>
<i>Počet porcií:</i>	<b>-</b>

---