NajPečenie



Tvarohový zákusok

Jemný tvarohový koláčik s kyslastým želé na vrchu. Jednoduchý fotopostup pre každého.

Potrebujete:

250 g	cukor práškový
250 g	Palmarín
6 ks	vajcia
2 lyžica	kakao
160 g	múka polohrubá
1 bal.	prášok do pečiva
500 g	tvaroh nízkotučný (jemný)
200 g	cukor práškový
5 dl	smotana na šľahanie 33%
2 bal.	vanilínový cukor
2 bal.	Zlatý klas
200 g	cukor kryštálový
8 dl	voda

Postup:



250g práškového cukru vymiešame so žĺtkami, pridáme Palmarin, ďalej pridáme vyšľahaný sneh, kakao a múku s práškom do pečiva. Vylejeme na plech pokrytý papierom na pečenie. Dáme piecť.



Upečený biskvit necháme vychladnúť. Plnka: Tvaroh vymiešame s cukrom. Vyšľaháme smotanu a pridáme vanilkovým cukrom. Do vyšľahanej smotany primiešame tvaroh. Plnku natrieme na biskvit.



Želatína: vodu s cukrom a Zlatým klasom uvaríme na kašu, necháme mierne vychladnúť. Nalejeme na na plnku.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**50 min.**
Čas pečenia:	**10 min.**
Teplota pečenia:	**220 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

.....

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.