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) 2026 PALMA a.s.

# NajPečenie

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

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.