NajPečenie



Vanilková striežka

Vanilková striežka od Renátky je jednoduchá a poteší mlsné jazýčky. Pozrite sa ako na to podľa fotoreceptu.

Potrebujete:

1/2 balíček	puding vanilkový
500 ml	mlieko
1 ks	vanilínový cukor
30 g	Helia
2 ks	banán
1 balíček	BE - BE keksy biele
1 balíček	BE - BE keksy kakaové
100 g	čokoláda na varenie
40 g	Cera

Celkový čas prípravy:	**30 min.**
Čas pečenia:	**-**
Teplota pečenia:	**-**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:



Príprava pudingu: puding rozmiešame v troche mlieka. Zvyšné mlieko nalejeme do hrnca, osladíme (podľa návodu) a uvedieme do varu. Prilejeme pudingové mlieko a uvaríme hustý krém.



Do vychladnutého pudingu zašľaháme Heliu.



Na alobal položíme svetlé keksy v troch radoch po siedmich kusoch. Vzniknutý obĺžnik potrieme polovicou pripraveného krému.



Naň rozložíme rovnakým spôsobom tmavé keksy a rozotrime zvyšný krém. Ošúpané banány položíme za sebou na takto pripravený základ.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.



Alobal chytíme a dvíhame cez banán do trojuholníka.



Čokoládová poleva: vo vodnom kúpeli si rozpustíme čokoládu a Ceru. Takto pripravenou polevou polejeme celú striešku a necháme vychladnúť. Vychladnutý dezert nakrájame a podávame. Dobrú chuť!

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.