NajPečenie



Višňové kakaové terče

Vyskúšajte tento výborný recept a vychutnajte si višňový krém s čokoládovým cestíčkom.

Potrebujete:

60 g	čokoláda horká
24 g	cukor práškový
60 g	Palmarín
3 ks	vajcia
60 g	cukor kryštálový
60 g	múka polohrubá
2,5 dl	mlieko
35 g	Krémový prášok
12 g	vanilínový cukor
100 g	maslo
100 g	Helia
60 g	kryštalový cukor
2 ml	rum
1 ks	žĺtok
150 g	višne
50 g	višňový džem
1 dl	voda
5 g	želatina plátková
150 g	višne
50 g	čokoláda horká

Postup:

Čokoládová šľahaná hmota postup - bielka a cukor kryštálový vyšľaháme. Žĺtky vymiešame s práškovým cukrom. Čokoládu a Palmarin rozpustíme. Bielkový sneh a žĺtkovú penu spolu zľahka zmiešame, pridáme čokoládu s Palmarinom a polohrubú múku. Rozotrieme na plech pokrytý papierom. Pri teplote 200°C upečieme, približne 15 min. Po vychladnutí vykrajujeme kolieska, ktoré plníme pomocou cukrárskeho vrecka višňovým krémom a višňovým želé. Po stuhnutí vhodne ozdobíme čokoládou a čerstvými višňami.

Višňový krém postup - z mlieka, cukru kryštálového, žĺtka, vanilínového cukru a krémového prášku uvaríme základný krém (puding). Za občasného premiešania vychladíme. Pridáme rum a zašľaháme zmäknuté maslo a Heliu. Dochutíme višňovým džemom. Vyšľaháme hladký krém.

Višňové želé postup – želatínu dáme do studenej vody napučať. Vodu a džem prevaríme, pridáme vykôstkované višne, krátko

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

povaríme, odstavíme a primiešame napučanú želatínu. Necháme vychladnúť až sa začne tvoriť rôsol.

Celkový čas prípravy:	**75 min.**
Čas pečenia:	**15 min.**
Teplota pečenia:	**200 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

.....

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.