NajPečenie



Vtáčie mliekové rezy

Veľmi obľubujeme tento recept, lebo nemá vždy rovnakú chuť, závisí od veľkosti vajíčok. Mohol by sa volať aj oblíž prst.

Potrebujete:

8 ks	bielok
8 lyžica	cukor práškový
8 lyžica	múka hladká
1 bal.	kypriaci prášok do pečiva
250 g	Palmarín
150 g	cukor práškový
8 ks	žĺtok
5 lyžica	cukor práškový
5 lyžica	múka hladká
2 lyžica	vanilínový cukor
4 dl	mlieko
5 dl	smotana na šľahanie 33%

Postup:

Vyšľaháme tuhý sneh z bielok, opatrne premiešame s 8 PL práškovým cukrom, 8 PL múkou a kypriacim práškom do pečiva. Plech si vymastíme maslom a posypeme múkou. Cesto vylejeme na plech a pečieme 25 minút na 150 stupňov.

8 ks žĺtok, 5 PL práškového cukru, 5 PL múky, 2 PL vanilínového cukru a 4 dl mlieka premiešame na hladkú kašu a uvaríme asi 7 minút.

250g Palmarinu a 15 dkg práškového cukru vymiešame do penistá, a pridáme k vyhladnutému a uvarenému krému, a natrieme na cesto.

Na vrch dáme vyšľahaného smotanu alebo rastlinnú šľahačku.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**35 min.**
Čas pečenia:	**25 min.**
Teplota pečenia:	**150 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.