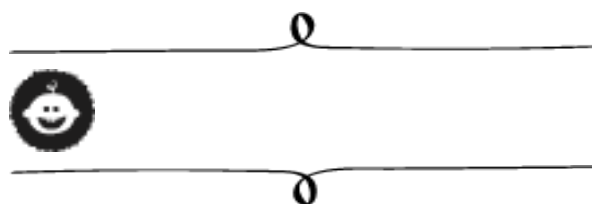


# NajPečenie



## Žltkové rezy

Jednoduchý koláč s chutnou žltkovou polevou.



### Potrebuje:

<b>210 g</b>	Helia
<b>180 g</b>	múka hrubá
<b>410 g</b>	cukor práškový
<b>210 g</b>	orechy mleté
<b>1/2 ks</b>	kypriaci prášok do pečiva
<b>12 ks</b>	vajcia

### Postup:

Žltka vymiešame s Heliou a 210 g práškového cukru, pridáme orechy a sneh vyšľahaný zo 6 bielkov. Nakoniec zľahka vmiešame múku a prášok do pečiva a dáme do rúry upiecť na 200 °C zhruba 15 minút.

Vyšľahaním 6 žltkov a 20 g práškového cukru dostaneme polevu, ktorú natrieme na ešte teplý koláč. Necháme poriadne stuhnúť.

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>15 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>15 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>200 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ľahké</b>
<i>Počet porcií:</i>	-

---