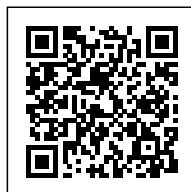




"OBLÍŽ PRST" OD HUGA





Budete potrebovať:

Na cesto:

5 vajec

160 gramov kryštálového cukru

1 vanilkový cukor

160 gramov hladkej múky

2 polievkové lyžice Kakao



6 polievkových lyžíc oleja

Na žltý krém:

½ litra mlieka

4 polievkové lyžice Maizeny

5 žĺtkov

200 gramov práškového cukru

250 gramov masla

Na varený sneh:

5 bielkov

300 gramov cukru

Postup:

V mixéri vyšľahajte do hustej peny 5 celých vajec, 160 gramov kryštálového cukru a 1 vanilkový cukor.

Pridajte 6 lyžíc oleja. Potom pridajte 160 gramov preosiatej hladkej múky, 1 prášok do pečiva a 2 lyžice kakaa.

Dôkladne zamiešané cesto vylejte na maslom potretý a hrubou múkou vysypaný plech. Pečte vo vyhriatej rúre v15 minút na 180 stupňoch.

Príprava žltého krému:

Z pol litra mlieka, 4 lyžíc maizeny a 5 žĺtkov uvarte hustý krém. Nezabudnite počas celého varenia dôkladne miešať. Potom krém zakryte fóliou a nechajte vychladnúť.

V mixéri vymiešajte do peny 250 gramov masla a 200 gramov práškového cukru.

Vychladnutý krém postupne vmiešavajte do vymiešaného masla s cukrom. Pripravený krém natrite na vychladnuté cesto.

Príprava snehu:

Cukor s bielkami vyšľahajte ručným šľahačom v parnom kúpeli do krémovej konzistencie. Hotový varený sneh natrite na krém a koláč uskladnite do chladničky.

Hotovo!

Dobrá chuť priatelia!

Váš Hugo