

PREZIDENT REZY

CESTO:

10 vajec
200 g práškového cukru
4 PL kakao
4 PL voda
200 g orechy
2 PL polohrubá múka

NÁPLŇ KRÉM:

600 ml mlieko
2 ks zlatý klas
350 – 500 g palmarín
200 g práškového cukru /alebo podľa chuti/

NÁPLŇ KOKOSOVÁ:

2 dcl vody
200 g kryštálového cukru
250 g kokosu
0,5 dcl rumu
50 g palmarín
50 g cera

POSTUP:

Žĺtky vymiešame s cukrom, pridáme vodu a postupne striedavo primiešavame orechy, múku s kakaom a sneh z bielkov. Cesto rozdelíme na dva plechy a upečieme.
Mlieko uvaríme so zlatým klasom na hladký krém a necháme vychladnúť.
Maslo vyšľaháme s cukrom. Uvarený a vychladený puding zašľaháme po častiach do vyšľahaného masla s cukrom.
Vodu s cukrom uvaríme. Horúcim sirupom zalejeme kokos. Môžeme pridať aj rum. Na prvý plát cesta natrieme polovicu čokoládového krému, na ňu nanesieme kokosovú náplň. Na plnku rozotrieme druhú polovicu krému, ktorú prikryjeme druhým plátom cesta.
Vrch ozdobíme čokoládovou polevou.