

Nanukový rez



Ingrediencie

Korpus

- polohrubá, výberová múka 7 lyžíc (250 g)
- kryštálový cukor 7 lyžíc
- vajcia 7 ks
- olej Heliol 120 ml
- Holandské kakao 2 kopcovité lyžice
- teplá voda 4 lyžice

Plnka 1

- mlieko 750 ml
- hladká múka 6 lyžíc
- žltok 7 ks
- kryštálový cukor 10 lyžíc
- vanilkový cukor Dr. Oetker 2 vrecká
- maslo 320 g

Plnka 2

- bielko 7 ks
- kryštálový cukor 280 g
- citrón(šťava) stredne veľký

Postup

Korpus

1. vyšľaháme bielka s cukrom ,pridáme postupne žĺtka, vodu a šľaháme ešte 15 min., primiešame po lyžiciach múku a nakoniec v oleji rozpustené kakao, metličkou zľahka premiešame
2. pečieme vo forme veľkosti 40 x 30 cm, vystlanej papierom na pečenie, pri teplote 180°C / 20 min.

Plnka č. 1

1. mlieko, kryštálový cukor ,vanilkový cukor, žĺtka, múku metličkou dobre prešľaháme a precedíme, aby sme odstránili prípadné hrudky
2. uvaríme hustú kašu a za stáleho miešania vychladíme v studenej vode
3. spojíme s vymiešaným maslom a dobre vyšľaháme

Plnka č. 2

1. bielka s cukrom a citrónovou šťavou šľaháme nad parou, asi 15 min., pokiaľ nám nevznikne hustá pena
2. necháme vychladnúť a občas premiešame

Plnenie

1. z korpusu stiahneme papier a hornú časť
2. pokvapkáme rumom
3. natrieme plnku č. 1
4. nastriekame ozdobnou špičkou plnku č. 2
5. ľubovoľne dozdobíme