

VIANOČNÉ REZY

CESTO:

5 vajec
70 g kryštálového cukru
1 vanilínový cukor
1 PL oleja
60 g polohrubej múky
½ kypriaceho prášku do pečiva
2 zarovnané PL preosiateho kaka

PLNKA:

2 zlaté klasy
600 ml mlieka
60 g kryštálového cukru
200 g lieskovo-orieškového krému /napr. Nutella/
150 g zmäknutého masla
170 g sušienok /napr. BeBe/

KARAMELOVÉ MLIEKO:

4 zarovnané PL kryštálového cukru
300 ml mlieka

DOZDOBENIE:

2 šľahačky v prášku
1 zarovnaná PL kaka

DOHOTOVENIE:

Na prípravu karamelového mlieka do kastrólika nasypeme kryštálový cukor a miešame, dokiaľ sa cukor neroztaví /skaramelizuje/. Pridáme mlieko a miešame tak dlho, kým sa karamel v mlieku úplne nerozpustí. Odložíme na noc do chladničky.
V mise vyšľaháme vajcia s kryštálovým a vanilínovým cukrom elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni do peny. Pridáme olej a múku zmiešanú s kypriacim práškom a kakaom a na najnižšom stupni zašľaháme do vaječnej peny. Cesto rozotrieme na vymastený a múkou vysypaný

plech. Vložíme do predhriatej rúry a pri teplote 180C pečieme cca 25 minút. Korpus necháme vychladnúť.

Zlatý klas uvaríme so 600 ml mlieka a cukrom podľa návodu na obale. Do horúceho krému metličkou vmiešame lieskovo-orieškový krém a za občasného miešania necháme vychladnúť. Vychladnutý puding vyšľaháme s maslom elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni. Polovicu náplne rozotrieme na korpus. Na náplň rozložíme sušienky a zakryjeme zvyšnou náplňou. Vo vyššej nádobe vyšľaháme karamelové mlieko a šľahačku v prášku podľa návodu na obale dotuha. Šľahačku opatrne rozotrieme na náplň a cukránskym hrebeňom alebo vidličkou ozdobíme. Posypeme kakaom a odložíme do chladničky.