

Makové rezy BEZ MÚKY

Chutné makové rezy BEZ MÚKY plnené s Pudingovou náplňou vanilkovou a napríklad Frutafill višňa alebo Darinka džem malina.



Group	Weight / Volume	Unit	Product
Korpus:			
	1000	g	Tekutý vaječný bielok
	400	g	cukor kryštál
	440	g	Tek.vaječný žltok
	20	g	sóda bicarbóna
	400	g	mak celý
Náplň 1:			
	800	g	Pudingová náplň vanilková
	400	g	Zela delikates
Náplň 2:			
	900	g	Darinka džem malina
Dozdobenie:			
	250	g	Zela cukr. poleva tmavá

Bielka vyšľaháme s cukrom na tuhý sneh a opatrne vmiešame vaječné žĺtka s makom a sódou bicarbónou. Pripravenú zmes rozotrieme do 4 plechov o rozmere 35x52cm.

Pečieme pri 200°C cca 10-12 min.

Vanilkovú pudingovú náplň a Zela Delikates vyšľaháme na napenený krém.

Takto pripravenou náplňou striedavo natierame odpečené pláty-najskôr natrieme tenkú džemu a na ňu tenkú vrstvu tukovej náplne.

Zaťažíme a necháme odležať najlepšie do druhého dňa.

Povrch zákusku polejeme čokoládovou polevou.

Krájame na kusy požadovanej veľkosti a hmotnosti.