

# BRATISLAVSKÉ REZY



## **CESTO: 2x**

5 vajíčok

100 g kryštálového cukru

100 g práškového cukru

160 g polohrubá múka

5 PL teplej vody

Štipka soli

1 ks prášok do pečiva

## **SIRUP:**

4 dcl sankving alebo oranž sirup

2 dcl voda

2 dcl rum

2 PL práškový cukor

## **PLNKA:**

½ kg masla

30 dkg práškový cukor

½ litra mlieka

1 ½ balíka Zlatý klas

## **POSTUP:**

Upečieme si piškótové pláty 2x. Spodný plát potrieme lekvárom a na vrch dáme druhý plát piškótového cesta.

Uvaríme si sirup. Všetky ingrediencie na sirup zmiešame a zohrejeme kým sa nám nerozpustí sirup a polejeme vrchný plát cesta.

Uvaríme plnku. Mlieko a Zlatý klas uvaríme na hustú kašu. Necháme vychladnúť. Maslo z cukrom vymiešame do peny a vmiešame do prechladeného krému. Vymiešaný krém potom navrstvíme na vrch koláča.

Polejeme čokoládou, dozdobíme a porežeme.