

Ingrediencie

cesto: 200 g Hery, 200 g cukor práškový, 3 vajcia, 240 g hladká múka, 150 g mleté vlašské orechy, 1 prášok do pečiva

plnka: 300 ml mlieka, 60 g cukor kryštál, 1/2 balíčka vanilkového cukru, 1 Zlatý klas, šťava z 1/2 citróna, 250 g masla, 1 veľký ananásový kompót

d'alej: 500 ml smotany na šľahanie, 1 lyžica práškového cukru, kakao

Postup

Heru nahrejeme a s práškovým cukrom vymiešame do bielej peny. Pridáme 3 žĺtka vymiešame. Ďalej pridáme orechy, múku s práškom do pečiva a premiešame. Nakoniec zapracujeme tuhý sneh z bielkov. Vylejeme na plech vystlaný papierom na pečenie a pečieme pri teplote 180 stupňov cca 25 minút.

Mlieko, cukre, Zlatý klas a šťavu z citróna zmiešame a uvaríme hustý krém. Do vychladnutého vmiešame zmäknuté maslo a vyšľaháme. Ananás nakrájame na drobno a primiešame do plnky.

Vychladnuté cesto pokvapkáme ananásovou šťavou. Natrieme plnku. Na plnku natrieme vyšľahanú šľahačku s cukrom a vrch posypeme kakaom. Necháme v chlade stuhnúť.

zdroj: www.varecha.pravda.sk

