**Príprava ananásových rezov**

**Ingrediencie**

15 k svajce

21 PL kryštáový jemný cukor

21 PL polohrubá múka

6 PL voda

1 ks prášok do pečiva

**Plnka**

500 ml mlieko

60 g smotanový puding prášok

1 ks vanilkový cukor

400 g maslo

200 g práškový cukor

1 konzerva ananásový kompót

400 g ríbezľový džem

**Postup**

Piškóta: 5 bielkov vyšľaháme so štipkou soli do peny, postupne zašľaháme 7 polievkových lyžíc kryštálový cukor, 5 žĺtkov, 2 polievkové lyžice vody a jemne zamiešame 7 polievkových lyžíc múky s 1/3 prášku do pečiva. Upečieme vo vyhriatej rúre na papieri na pečenie 3 piškóty. Necháme vychladnúť. /Je dobre odstrániť vrchný povlak z piškóty, aby sa plnka neoddeľovala, ide to veľmi ľahko../ Piškóty si môže každý upiecť podľa svojho spôsobu.

Plnka: mlieko uvaríme s vanilkovým cukrom a smotanovým pudingovým práškom /1,5 balíčka/ na hustú kašu. Necháme vychladnúť. Maslo vyšľaháme s cukrom, po častiach zašľaháme vychladnutý puding. 1/3 plnky si odložíme na povrch a na zdobenie. Do zvyšných 2/3 plnky pridáme na malé kúsky pokrájaný scedený ananás. Šťavu a trochu ananásu si odložíme.

Ukladáme nasledovne: prvú piškótu natrieť ríbezľovým džemom a polovicou plnky s ananásom, priložiť druhú piškótu, poliať šťavou z ananásu, asi 1 cm od okraja, natrieť zvyšnou plnkou s ananásom. Poslednú piškótu natrieť džemom a preklopiť na plnku. Natrieť a ozdobiť plnkou bez ananásu, zvyšným kúskami ananásu a rozpustenou čokoládou. Necháme postáť do druhého dňa, pokrájame a podávame.