



Arašidové koláčky s čokoládovým krémom (podkovy, srdiečka)

Arašidové koláčky osviežené pomarančovou
príchut'ou.

Potrebuje:

120 g	Palmarín
35 g	Helia
120 g	múka polohrubá
60 g	cukor práškový
70 g	smotana na šľahanie 33%
170 g	čokoláda horká
60 g	arašidy nesolené mleté (vlašské orechy, lieskové orechy)
10 g	med
1 ks	pomaranč
20 g	likér pomarančový
1 ks	vajcia
5 g	vanilínový cukor
	škoricca mletá

Postup:

Príprava cesta:

Múku a práškový cukor preosejeme, pridáme
Palmarin, pomleté arašidy, žltok, postrúhanú
pomarančovú kôru, škoricu a vanilkový cukor.
Vypracujeme cesto, necháme ho odležať 24
hodín.

Odležané cesto rozvalkáme na hrúbku 3 mm,
vykrajujeme rôzne tvary a ukladáme na plech.
Pred pečením potrieme bielkom, posypeme
nasekanými arašidmi a pri teplote 180 °C
upečieme.

Príprava krému:

Smotanu, Heliu a med prevaríme, pridáme
čokoládu a necháme vychladnúť. Dochutíme
pomarančovým likérom.

Upečené a vychladnuté koláčky vždy dva a
dva spájame čokoládovo pomarančovým
krémom pomocou cukrárskeho vrečka.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	15 min.
<i>Čas pečenia:</i>	7 - 10 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	160 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-
