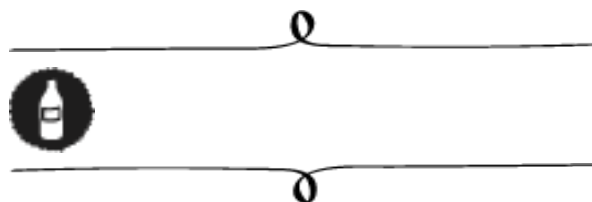


NajPečenie



Medové vajíčka a kuriatka

Medovníčky v tvare vajíčok, v jarnom prevedení, vám rozvoňajú celý byt a skrášlia veľkonočný sviatočný stôl.



Potrebuje:

400 g	múka hladká
120 g	Palmarín
2 ks	vajce
2 ks	vajce
160 g	cukor práškový
120 g	med
1/2 lyžica	škorica mletá
1/2 bal.	perníkové korenie mleté - zmes
1 štipka	sóda bikarbóna
300 g	slivkový lekvár
150 g	cukor práškový (3x preosiaty)
1 ks	bielok
1 lyžička	citrónová šťava

Postup:

Medovníkové cesto: múku a cukor preosejeme, pridáme zmäknutý Palmarín, med a ostatné suroviny. Zmiesime cesto, ktoré necháme odležať 24 hodín. Vyvalkáme na hrúbku asi 3 mm a vykrajujeme vajíčka a kuriatka. Poukladáme ich na vymastený plech, alebo plech s masným papierom. Pri teplote 220 °C upečieme do svetložltej farby. Po upečení a vychladnutí vždy dva spojíme slivkovým lekvárom. Ozdobíme bielkovou glazúrou a čokoládou.

Bielková glazúra: všetko spolu vymiešame do hustej bielej peny a pomocou vrecka zdobíme. Počas práce máme glazúru stále prikrytú vlhkou utierkou, alebo fóliou, aby nevysychala a netvorili sa kryštáliky.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	120 min.
<i>Čas pečenia:</i>	5 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	200 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
