NajPečenie

Orechovo kakaové koláčiky (hríbiky, hviezdy)

Chutné orechové pečivo na posedenie pri čaji či káve.

Potrebujete:

smotana

125 g	Palmarín
125 g	Helia
100 g	Cera
175 g	múka polohrubá
75 g	cukor práškový
75 g	cukor kryštálový
75 g	lieskové orechy
100 g	čokoláda biela
150 g	čokoláda horká
30 g	kakao
12 g	vanilínový cukor
štipka	škorica mletá
1 ks	vajcia
1/2 ks	citrón
75 ml	smotana na šľahanie 33%

Postup:

Príprava cesta: múku a práškový cukor preosejeme, pridáme zmäknutý nakrájaný Palmarin, vajíčko, orechy, kakao, vanilkový cukor, štipku mletej škorice a nastrúhanú citrónovú kôru z 1/2 citróna. Zmiesime tuhé cesto, ktoré necháme odležať aspoň 3 hodiny.

Odležané cesto vyvaľkáme na hrúbku približne 3 mm a vykrajujeme koláčiky, ktoré ukladáme na suchý plech a pri teplote 180°C pečieme približne 7 - 10 minút.

Príprava krému: 75 g kryštálového cukru rozpustíme na karamel, pridáme zohriatu smotanu, prevaríme, vychladíme a zašľaháme do toho Heliu.

Po upečení a vychladnutí vždy dva koláčiky spájame karamelovým krémom alebo džemom. Necháme stuhnúť a namáčame do čokolády, ktorú pripravíme zo 150g tmavej čokolády, 100g bielej čokolády a 100g Cery. Vrch vhodne dozdobíme.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**15 min.**
Čas pečenia:	**7 - 10 min.**
Teplota pečenia:	**160 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.