NajPečenie

Snehové čokoládové gule

Guličky s čokoládou z oplátok. Ak chcete prekvapiť deti, môžete dovnútra ukryť prekvapenie.

Potrebujete:

100 g	Cera
300 g	cukor kryštálový
1 ks	vanilkový cukor
4 ks	bielky
1 balíček	oplatky
150 g	čokoláda horká
1 lyžica	olej

Celkový čas prípravy:	**30 min.**
Čas pečenia:	**-**
Teplota pečenia:	**-**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Pripravíme si vodný kúpeľ a vo veľkom hrnci nad parou zmiešame vaječné bielka, kryštálový a vanilkový cukor a šľaháme tuhý sneh. Aby ste zistili, že je sneh dobre ušľahaný, musí sa nám ľahko oddeľovať od dna hrnca.

Ešte teplý ušľahaný sneh vlejeme do veľkej misy, v ktorej sme si vopred nalámali na menšie kúsky oplátky. Vareškami všetko dobre premiešame. Pripravíme si misku so studenou vodou, kam si namočíme ruky, aby sa nám sneh nelepil a tvarujeme gule. Pozor, hmotu v dlani nežmýkame! Len zľahka tvarujeme tak, aby sa nám gule nerozpadávali. Pred vytváraním každej novej gule si opätovne namočíme ruky v miske s vodou.

Vyrobíme polevu z nalámanej čokolády, Cery a oleja, ktoré roztopíme vo vodnom kúpeli. Gule jednotlivo máčame vo vlažnej čokoládovej poleve a ukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie. Po stuhnutí môžeme konzumovať.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.