

NajPečenie



Šuhajdy

Typické vianočné nepečené čokoládové šuhajdy, bez nich by ani neboli Vianoce.



Potrebujuete:

100 g	Helia
125 g	Cera
300 g	čokoláda na varenie
125 g	Cera
1 dl	mlieko
150 g	kryštalový cukor
120-150 g	mleté orechy
100 g	Helia
0,5 dl	rum

Postup:



Ako prvú si nachystáme plnku
- do hrnca dám mlieko s
cukrom, pridáme Heliu. Po
zovretí vypneme a vsypeme
mleté orechy a rum .
Prikyjeme a necháme orechy
spariť.



Nachystáme si papierové
košíčky, mne z uvedených
surovín vyšlo cca 40 košíčkov
o priemere 4cm.

Celkový čas prípravy: -

Čas pečenia: -

Teplota pečenia: -

Náročnosť prípravy: ľahké

Počet porcií: cca 40ks

Nad hrniec s vodou si dáme misku, v ktorej
máme nalámanú čokoládu a Ceru, nad parou
celú hmotu za občasného miešania roztopíme.



Tak a môžeme ísť na to :): na
dno každého košíčka dáme
trošku čokoládovej plnky, ked'
máme košíčky naplnené,
dáme ich nachvíľku do chladu
nech čokoláda trošku stuhne.

NajPečenie

Na túto vrstvu dáme lyžičku orechovej plnky a opäť vrstvu čokoládovej plnky. Necháme na chladnom mieste a keď je už čokoláda skoro úplne tuhá vrch ozdobíme lentilkou, orieškom, kúskom čokolády alebo rôznym iným zdobeníčkom podľa fantázie. Odporúčam hotové šuhajdy dobre skryť, aby vydržali do Vianoc :). Dobrú chut'.