

NajPečenie



Potrebuje:

90 g	Cera
220 g	múka hladká špeciál
50 g	cukor krupicový
250 g	smotana na šľahanie 33%
250 g	tvoroh - pasírovaný
25 g	vanilínový cukor
6 ks	vajcia
štipka	soľ
300 g	voda

Celkový čas prípravy:	20 min.
Čas pečenia:	7 min.
Teplota pečenia:	200 °C
Náročnosť prípravy:	ťažšie
Počet porcií:	-

Tvarohové labute

Takéto krásne vyzerajúce koláčky hravo zvládnete aj bez umeleckého nadania.



Postup:

Príprava cesta: vodu, Ceru a štipku soli dáme variť. Pridáme preosiatu múku, krátko porestujeme a čiastočne vychladíme. Pridáme vajčka a vymiešame hladkú pálenú hmotu. Pomocou vrecka striekame na vymastené plechy a pri teplote 230 °C pečieme zhruba 7 minút do svetlohnedej farby.

Príprava tvarohového krému: smotanu, vanilínový a krupicový cukor vyšľaháme. Pridáme do toho pasírovaný tvoroh a vytvoríme krém.

Po upečení a vychladnutí labute rozkrojíme a naplníme ľahkým tvarohovým krémom pomocou cukrárskeho vrecka.