

NajPečenie

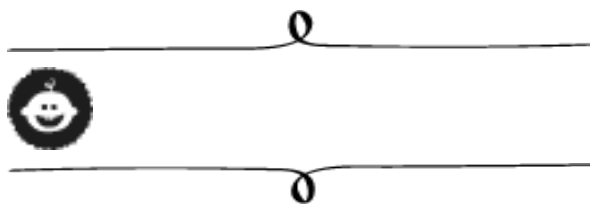


Potrebuje:

200 g	múka hladká
140 g	Palmarín
40 g	cukor práškový
1 bal.	vanilínový cukor
2 ks	žltok
5 lyžica	ríbezľový džem
2 lyžica	rum
150 ml	sirup citrónový
200 g	piškóty detské
150 g	cukor práškový
2 lyžica	citrónová šťava
1 lyžica	kakao

Zajačiky

Fantázii sa medze nekladú a preto zo zajačika môžete spraviť aj kuriatko.



Postup:

Cukor vymiešame s Palmarinom, pridáme žltka, vanilínový cukor. Na doske spracujeme múku spolu s vymiešanou zmesou na linecké cesto. Necháme na chlade asi 1 hod. odpočinúť, potom cesto rozvalkáme na hrúbku cca 3-4 mm a vykrajujeme zajačiky, pečieme na plechu ktorý vystelieme papierom na pečenie pri 180°C, 10-12 min.

Piškóty rozdrobíme, polejeme citrónovým sirupom, rumom a zmiešame s 3 lyžicami džemu. Polevu urobíme s práškového cukru a citrónovej šťavy, miešame kým nie je lesklá. Rozdelíme si ju na polovicu a do jednej pridáme kakao. Zajačiky natrieme džemom na to dáme piškótovú zmes a priložíme navrch druhého, vrch ozdobíme bielou a hnedou polevou.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	40 min.
<i>Čas pečenia:</i>	20 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
