

NajPečenie



Arašidové koláčiky s čokoládovým krémom (podkovy, srdiečka)

Arašidové koláčiky osviežené pomarančovou príchuťou.

Potrebuje:

120 g	Palmarín
35 g	Helia
120 g	múka polohrubá
60 g	cukor práškový
70 g	smotana na šľahanie 33%
170 g	čokoláda horká
60 g	arašidy nesolené mleté (vlašské orechy, lieskové orechy)
10 g	med
1 ks	pomaranč
20 g	likér pomarančový
1 ks	vajcia
5 g	vanilínový cukor
	škorica mletá

Postup:

Príprava cesta:

Múku a práškový cukor preosejeme, pridáme Palmarin, pomleté arašidy, žltok, postrúhanú pomarančovú kôru, škoricu a vanilkový cukor. Vypracujeme cesto, necháme ho odležať 24 hodín.

Odležané cesto rozvalkáme na hrúbku 3 mm, vykrajujeme rôzne tvary a ukladáme na plech. Pred pečením potrieme bielkom, posypeme nasekanými arašidmi a pri teplote 180 °C upečieme.

Príprava krému:

Smotanu, Heliu a med prevaríme, pridáme čokoládu a necháme vychladnúť. Dochutíme pomarančovým likérom.

Upečené a vychladnuté koláčiky vždy dva a dva spájame čokoládovo pomarančovým krémom pomocou cukrárskeho vrečka.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	15 min.
<i>Čas pečenia:</i>	7 - 10 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	160 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-
