NajPečenie



Baranček

Vyzerajú lákavo a chutia skvelo.

Potrebujete:

5 ks	bielok
400 g	cukor kryštálový
100 g	orechy mleté
1 dl	mlieko
1 lyžica	múka polohrubá
100 g	Helia
100 g	cukor práškový

Celkový čas prípravy:	**25 min.**
Čas pečenia:	**45 min.**
Teplota pečenia:	**100 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:



Vyšľahajte nad parou bielka s kryštálovým cukrom a pridajte pomleté orechy. Zmesou naplňte vrecúško na zdobenie a striekajte na papier na pečenie, ktorým máte vyložený plech. My máme najradšej baranček, ale môžete skúsiť aj iné zvieratká :). Potom usušte, 45 minút pri teplote 100°C. Ak chcete barančeka zlepiť krémom, nezabudnite urobiť aj zrkadlovo otočené tvary.

Krém si prichystáte nasledovne: Uvarte mlieko s múkou. Vyšľahajte Heliu s práškovým cukrom a primiešajte k vychladnutej kaši. Krémom zlepujte baranček a dozdobte.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.