

NajPečenie



Broskyňovo perníkové kocky so šľahačkou

Broskyne môžete zameniť aj za nektárinky :)



Potrebuje:

300 g	hladkej múky
225 g	Práškový cukor
2 ks	vajcia
220 g	mlieko
150 g	Palmarín
1 bal.	kypriaci prášok do perníka
200 g	Broskyne
50 g	vlašské orechy sekané
100 g	Smotana 33% vyšľahaná

Postup:

Piškótové cesto: Vajcia s cukrom vyšľaháme, pridáme sneh z bielkov, rozpustený Palmarin a mlieko. Nakoniec primiešame preosiatu múku s kypriacim práškom do pečiva. Hotovú hmotu rozotrieme na plech pokrytý papierom a zarovnáme. Poukladáme očistené nakrájané broskyne a nasekané vlašské orechy. Pri teplote 180 °C pečieme 30 minút. Po upečení a vychladnutí polejeme ozdobíme vyšľahanou šľahačkou.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	50 min.
<i>Čas pečenia:</i>	30 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
