

NajPečenie



Čokoládové koláčiky s kuriatkami

Farebné čokoládové kolieska s chutnučkými kuriatkami.

Potrebuje:

vohn

180 g	múka polohrubá
80 g	lieskové orechy
130 g	Palmarín
80 g	cukor práškový
30 g	kakao
2 ks	žltok
10 g	vanilínový cukor
štipka	škoricca mletá
3 ks	vajce
60 g	cukor práškový
60 g	múka hladká špeciál
10 g	vanilínový cukor
10 g	kakao
3 dl	mlieko
1 ks	Zlatý klas
125 g	maslo
125 g	Helia
60 g	cukor kryštálový
150 g	čokoláda horká
50 g	Cera

Postup:

Linecké kakaové cesto:

Múku a cukor preosejeme, pridáme zmäknutý nakrájaný Palmarín, vanilínový cukor, žltok, mleté lieskové orechy, kakao a škoricu. Zmiesime tuhé cesto ktoré necháme odležať do druhého dňa. Na druhý deň rozvalkáme na hrúbku 3mm, vykrajujeme kolieska, ktoré ukladáme na suchý plech. Pri teplote 180°C pečieme približne 7 min. Po upečení a vychladnutí nastriekame kávový krém priložíme upečené piškótové kolieska, necháme stuhnúť. Po stuhnutí máčame do čokolády a vhodne dozdobíme.

Piškótová hmota kakaová:

Bielky a dve tretiny cukru vyšľaháme na tuhý sneh. Žltky a jednu tretinu cukru vymiešame, pridáme vodu. Obidve peny spolu zľahka spojíme, pridáme preosiatu múku s kakaovým práškom. Rozotrieme na plech pokrytý papierom. Upečieme tenký plát pri teplote 220 °C približne 5-7min. Po vychladnutí vykrajujeme kolieska.

NajPečenie

20 ml	voda
20 ml	rum
20 ml	káva zalievaná (silná)

Kávový krém:

Z mlieka, kryštálového cukru, vanilínového cukru a Zlatého klasu uvaríme základný krém (puding). Za občasného premiešania vychladíme. Pridáme rum a zašľaháme zmäknuté maslo a Heliu. Hladký krém dochutíme vychladenou kávou.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	135 min.
<i>Čas pečenia:</i>	10 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	200 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažké
<i>Počet porcií:</i>	-
