

# NajPečenie



## Čokoládové tortičky

Malé Jožkine tortičky, ktoré potešia všetky mlsné ručičky.

### Potrebuje:

voda

8 ks	vajcia
160 g	cukor práškový
130 g	múka hladká
20 g	cukor vanilínový
5 g	kypriaci prášok do pečiva
50 g	kakao
50 g	Palmarín
2 dl	mlieko
30 g	Krémový prášok
20 g	vanilínový cukor
1 ks	žltok
100 g	maslo
100 g	Helia
60 g	kryštalový cukor
20 ml	rum
30 g	kakao
30 g	lieskové orechy opražené mleté
250 g	Kompótové broskyne
1/2 ks	citrónová šťava (citrón)
50 g	broskyňový džem

### Postup:

Píškótové cesto s citrónom - bielka, kryštalový a vanilínový cukor vyšľaháme. Žĺtky vymiešame s práškovým cukrom, pridáme rozpustený Palmarín. Bielkový sneh a žltkovú penu spolu zľahka spojíme, pridáme hladkú múku s kakaom a kypriacim práškom. Rozdelíme na 2 časti a rozotrieme na plechy pokryté papierom. Pri teplote 220 °C upečieme, približne 7 - 10 min. Po upečení vykrajujeme kolieska ktoré naplníme pomocou cukrárskeho vrečka vanilkovým krémom a hruškovým želé. Necháme stuhnúť. Po stuhnutí máčame do čokolády a povrch dozdobíme pot'ahovou hmotou.

Kakaový krém s lieskovými orechmi - z mlieka, cukru kryštalového, žltka, vanilínového cukru a krémového prášku uvaríme základný krém (puding). Za občasného premiešania vychladíme. Pridáme rum a zašľaháme zmäknuté maslo a Heliu. Vyšľaháme hladký krém, ktorý dochutíme kakaom a lieskovými orechmi.

# NajPečenie

70 g	Cera
200 g	čokoláda
30 ml	voda
100 ml	šťava z kompótu

Broskyňové želé - broskyne nakrájame a prevaríme spolu so šťavou, broskyňovým džemom. Odstavíme pridáme napučanú želatínu, dochutíme citrónovou šťavou.

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>180 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>10 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>200 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ťažké</b>
<i>Počet porcií:</i>	-

---