NajPečenie



Gaštanové guľky

Gaštanové guľky ozdobia stôl a potešia aj náročnú návštevu..

Potrebujete:

125 g	Palmarín
60 g	Cera
150 g	cukor práškový
500 g	gaštanové pyré (rozmixované gaštany)
100 g	čokoláda na varenie
50 g	čokoláda biela
150 g	piškóty detské
40 g	vanilínový cukor
	mandle blanšírované
50 ml	rum

Celkový čas prípravy:	**30 min.**
Čas pečenia:	**-**
Teplota pečenia:	**-**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Gaštanové pyré zmiešame s pomletými detskými piškótami a Palmarinom. Pridáme práškový a vanilínový cukor. Hmotu odložíme do chladu asi na dve hodiny.

Po odstátí cesta tvarujeme rukami guličky s priemerom asi 2,5 cm. Guličky ukladáme na mastný papier na pečenie.

Vo vodnom kúpeli si roztopíme tmavú polevu z čokolády a časti Cery. A v druhom hrnčeku bielu polevu z bielej čokolády a zvyšku Cery.

Pripravenou polevou oblievame každú guličku. Striedame bielu a hnedú čokoládu na polievanie. Spodná časť guličky ostane bez polevy. Vrch guličiek môžeme ozdobiť cukríkami alebo postriekať polevou.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.