

NajPečenie



Gaštanové guľky

Gaštanové guľky ozdobia stôl a potešia aj náročnú návštevu..



Potrebuje:

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

Postup:

Gaštanové pyrė 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 guľičky s priemerom asi 2,5 cm. Guľičky ukladáme na masťný 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 guľičku. Striedame bielu a hnedú čokoládu na polievanie. Spodná časť guľičky ostane bez polevy. Vrch guľičiek môžeme ozdobiť cukríkami alebo postriekať polevou.

Celkový čas prípravy: **30 min.**

Čas pečenia: -

Teplota pečenia: -

Náročnosť prípravy: **ľahké**

Počet porcií: -