

NajPečenie

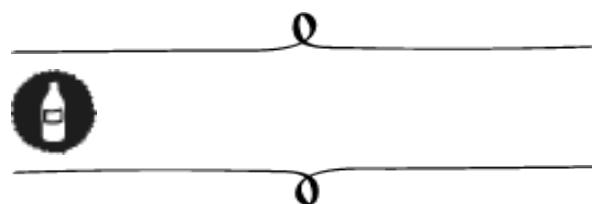


Potrebuje:

400 g	múka hladká
140 g	cukor práškový
2 ks	žltok
250 g	Palmarín
podľa potreby	marmeláda (ovocná)
	čokoládová poleva
200 g	čokoláda
100 g	Cera
troška	olej
250 g	Helia
2 ks	vajcia
150 g	cukor kryštálový
	cukríky na dozdobenie

Hvieždičky

Estetický zážitok prepojený s chuťou. S fotopostupom.



Postup:



Pripravíme si potrebné suroviny na hvieždičky.



Na doske zhnetieme múku, žĺtky, Palmarín a práškový cukor na hladké cesto.



Cesto rozvalkáme asi na 3 mm a vykrajujeme hvieždičky.



Vykrojené hvieždičky ukladáme do formičky.



Formičky ukladáme na plech a upečieme.



Konce hvieždičiek máčame do roztopenej čokolády.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	90 min.
<i>Čas pečenia:</i>	10 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	160 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-



Do stredu hviezdíčiek
nastriekáme marmeládu.



Na to potom nastriekame
plnku. Každú hviezdíčku
ľubovoľne ozdobíme.



Plnku si pripravíme nad
parou. Vajcia ušľaháme nad
parou do zhutnutia a
necháme prechlaďť.



Do vychladeného krému
pridáme Heliu.



Potom to celé dobre
vyšľaháme a môžeme plniť.