

# NajPečenie



## Jahodové tortičky

Výborný ovocný dezert. Skvelé zakončenie slávnostného menu.

### Potrebuje:

4 ks	vajcia
80 g	cukor práškový
80 g	múka hladká špeciál
10 g	vanilínový cukor
20 ml	voda
6 g	Limetková kôra strúhaná
10 g	mandle blanširované
30 g	Krémový prášok
10 g	vanilínový cukor
60 g	maslo
60 g	Helia
40 g	cukor kryštálový
20 ml	rum
1 ks	žltok
100 g	Mandle hoblované
300 g	jahody
	mätové lístky
150 g	jahodový džem
	čokoláda

### Postup:

Piškótová hmota s mandľami:

Postup - 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, mleté mandle a postrúhanú limetkovú kôru. Rozotrieme na plech pokrytý papierom. Pri teplote 220 °C upečieme (približne 5-7min.).

Po vychladnutí vykrajujeme kolieska s priemerom 6 cm. Vždy dva a dva spojíme jahodovým džemom, boky potrieme vanilkovým krémom a obalíme do hobľovaných mandlí. Navrch nastriekame zvyšný krém a poukladáme jahody. Vhodne dozdobíme.

Krém:

Postup - z mlieka, cukru kryštálového, 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.

# NajPečenie

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>180 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>5-7 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>220 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ťažšie</b>
<i>Počet porcií:</i>	<b>-</b>

---