NajPečenie



Lístkové trubičky z kysnutého cesta

Lístkové trubičky z kysnutého cesta aj na všedný deň.

Potrebujete:

50 g	Palmarín
500 g	Lístkové cesto s Palmarinom
4 ks	vajec
20 g	Práškový cukor
300 g	kryštálového cukru

Celkový čas prípravy:	**20 min.**
Čas pečenia:	**30 min.**
Teplota pečenia:	**200 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**30**

Postup:



Rozvaľkáme cesto na 2mm a nakrájame na 2cm široké pásy, dlhé 10cm. Cesto natáčame na Palmarínom omastené rúrky. Potrieme plech Palmarinom a dáme cesto natočené na rúrky na plech. Potrieme 4 žĺtka, rozrobené z vodou a pečieme do zhnednutia asi 30 min. Keď je cesto upečené pomaly cesto dávame dole pomocou utierky. Kým je ešte teplé, nie horúce a necháme vychladnúť.

Zatiaľ si nad parou do misky dáme 4 bielka a šľaháme s cukrom do zhustnutia. Keď to máme, tak ešte došľaháme do vychladnutia a dáme dole z pary. Vychlanutú plnku dáme do sáčku a plníme trubičky. Posypeme práškovým cukrom, dobrú chuť.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.