NajPečenie

Mandľové tyčinky s pomarančom

Osviežujúca mandľovo - pomarančová dobrôtka.

Potrebujete:

rum

125 g	Palmarín
250 g	Helia
100 g	Cera
110 g	múka hladká špeciál
160 g	cukor kryštálový
70 g	cukor práškový
30 g	krémový prášok Zlatý klas
10 g	vanilínový cukor
300 g	čokoláda biela
70 g	mandle sekané
30 g	pomarančový sanquick
1/2 ks	pomaranč
250 ml	mlieko
8 ks	vajcia
20 ml	rum

Postup:

Príprava cesta:
Palmarin a práškový cukor vyšľaháme a do tuku pridáme 55 g bielok (z 2 - 3 ks vajec). V inej miske vyšľaháme na tuhý sneh 110 g kryštálového cukru a 110 g bielok (použijeme 4 - 5 ks vajec). Obidve hmoty spolu spojíme a pridáme zomleté mandle. Nakoniec prisypeme preosiatu múku. Hmotu rozotrieme na plech pokrytý papierom a pri teplote 180 - 200°C pečieme 15 - 20 minút do svetlohnedej farby.

Príprava krému: z mlieka, 50 g kryštálového cukru, 10 g vanilínového cukru a krémového prášku uvaríme základný krém (puding). Za občasného premiešania vychladíme. Pridáme rum a zašľaháme zmäknutú Heliu. Do vyšľahaného krému pridáme sanquick a šťavu z 1/2 pomaranča.

Po upečení a vychladnutí plát nakrájame na tyčinky. Na každú nastriekame pomarančovú náplň a necháme stuhnúť.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**30 min.**
Čas pečenia:	**15 - 20 min.**
Teplota pečenia:	**160 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Po stuhnutí namáčame do rozpustenej bielej čokolády pripravenej z 300 g bielej čokolády a 100 g Cery. Rezy dozdobíme 50 g sekaných orechov.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.