

NajPečenie



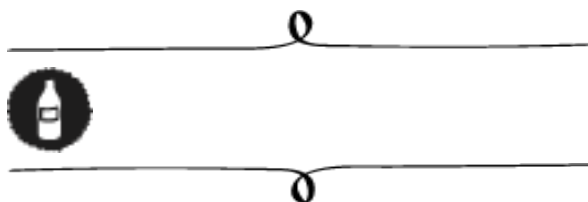
Potrebuje:

125 g	Helia
100 g	múka hladká
150 g	cukor práškový
50 g	cukor krupicový
50 g	orechy mleté
1 lyžica	kakao
4 ks	vajcia

<i>Celkový čas prípravy:</i>	20 min.
<i>Čas pečenia:</i>	40 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	150 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

Mini-laskonky

Nenáročná sladká pochúťka s fotoreceptom.



Postup:



Príprava cesta: 2 bielka vyšľaháme so 150 g práškového cukru a do hmoty zapracujeme orechy a múku. Naplníme zdobiace vrecko a hladkou trubičkou vystriekame kolieska na plech pokrytý papierom. Dáme sušiť do rúry pri teplote 130 °C približne 20 - 30 minút (nie dotvrda).



Príprava krému: Krém pripravíme tak, že 2 celé vajčká s 50 g krupicového cukru a kakaom vyšľaháme vo vodnom kúpeli do zhustnutia. Necháme vychladnúť a zašľaháme do toho zmäknutú Heliu.

Dokončíme tak, že na laskonku nastriekame krém a priklopíme ďalšou laskonkou.