

NajPečenie



Orechové rožteky

Takéto orechové rožteky sú veľmi chutné, obľúbili sme si ich celá rodina a sú vhodné aj na Vianoce, či na sviatočné posedenia počas roka. Vlašské orechy kraľujú medzi surovinami, z ktorých sa dajú piecť tie najchutnejšie koláčky, pozrite si fotopostup.

Potrebuje:

4 ks	bielok
250 g	cukor kryštálový
200 g	orechy mleté
200 ml	mlieko
2 lyžica	múka hladká
2 lyžica	cukor kryštálový
2 lyžica	kakao
1 ks	čokoláda na varenie
1 ks	Helia
150 g	cukor práškový
100 g	Cera

Postup:



Vyšľaháme tuhý sneh zo 4 bielkov a 250 g kryštálového cukru a nakoniec vmiešame mleté vlašské orechy. Striekame na papier zdobiacim vreckom, (stačí aj mikroténové vrecko ak nemáte zdobiace), na 1,5 cm pásiky. Rožteky pečieme približne hodinu vo vyhriatej rúre, prípadne môžeme aj dlhšie dosušiť.



V miske zmiešame kryštálový cukor 2 lyžice, 2 lyžice hladkej múky a 2 lyžice kakaa, vmiešame do 2 dcl mlieka a za stáleho miešania na miernom ohni uvaríme kašu, do ktorej ešte za horúca vmiešame polovicu nalámanej varovej čokolády a za stáleho miešania vychladíme.

Celkový čas prípravy:	120 min.
Čas pečenia:	60 min.
Teplota pečenia:	120 °C
Náročnosť prípravy:	ťažšie
Počet porcií:	-

NajPečenie



Medzitým si vymiešame Heliu so 150 g práškového cukru a spojíme s čokoládovou kašou a dobre vymiešame.

Hviezdičkovou trubičkou a zdobiacim vreckom striekame na orechové korpusíky hviezdičky. Necháme chvíľu vychladiť na chladnom mieste a máčame do čokolády, ktorú sme pripravili rozpustením druhej polovice varovej čokolády, Cery a kakaa na zahustenie.