NajPečenie



Orechové špičky

Orechové kopčeky zaliate čokoládou a ozdobené farebnými cukrovými dekoráciami. Ak chcete vedieť ako nato, pozrite si fotopostup.

Potrebujete:

200 g	orechy mleté
200 g	cukor práškový
2 ks	vajcia
1 bal.	vanilínový cukor
1/2 lyžička	škorica mletá
2 lyžica	cukor kryštálový
200 g	Helia
50 ml	rum
1 bal.	piškóty detské
200 g	čokoláda na varenie
200 g	Cera
	cukrárenská poleva biela

Postup:



Zmiešame cukor, mleté orechy, celé vajce, vanilkový cukor a mletú škoricu a miesime, kým sa celkom nespoja všetky suroviny na cesto, ktoré sa nebude rozpadávať.



Rukami tvarujeme rovnaké guličky, aby sa nám ľahko vkladali do formičky.



Guličky vložíme do formičky a prstom vytvarujeme - povtláčame - kým sa nevytvorí pravidelný tvar a dutinka na krém. Potom ju vyklepneme. Jednoduchšie sa vyklepávajú ak sa predtým trochu pováľajú v práškovom cukre. Uvádzam aj túto moju pôvodnú metódu, ale teraz som už postup mala jednoduchší, pretože nové

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

formičky sa dali otvoriť.

Celkový čas prípravy:	**100 min.**
Čas pečenia:	**-**
Teplota pečenia:	**-**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**



S otváracími formičkami je takýto postup.



Krém si pripravíme vyšľahaním žĺtkov a cukru nad parou a po vychladnutí pridáme k vyšľahanému maslu a postupne pridávame rum. Špičky si naplníme krémom buď malou lyžičkou alebo kto má plniacu zdobičku a pritlačíme navrch piškóty.



Rozpustíme nad parou čokoládu spolu s Cerou alebo maslom. Špičky potom namáčame v čokoláde, poukladáme na tácku aby zvyšná čokoláda stiekla a ozdobíme podľa vlastného želania.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.