NajPečenie



Orechovo čokoládové kocky

Lahodnými orechovo čokoládovými kockami potešíte celú rodinu aj návštevu..

Potrebujete:

300 g	Helia
60 g	Palmarín
40 g	Cera
100 g	múka hladká špeciál
120 g	cukor práškový
100 g	cukor kryštálový
50 g	vanilínový cukor
20 g	kakaový prášok
40 g	krémový prášok Zlatý klas
120 g	čokoláda horká
100 g	lieskové orechy opražené mleté
350 ml	mlieko
30 g	rum
6 ks	vajcia
50 ml	voda

Postup:

Príprava kakaovej hmoty:
80 g práškového cukru a 6 bielok vyšľaháme na tuhý sneh. Žĺtka zo 6 vajec a 40 g práškového cukru vymiešame, pridáme 25 g vanilínového cukru a vodu. Obidve peny spolu zľahka spojíme, pridáme preosiatu múku s kakaovým práškom a roztopeným Palmarinom. Rozotrieme na 2 plechy pokryté papierom a tenké pláty pečieme pri teplote 220 °C približne 5 - 7 minút.

Príprava krému: z mlieka, kryštálového cukru, 25 g vanilínového cukru a krémového prášku uvaríme základný krém (puding). Za občasného premiešania vychladíme, pridáme rum a zašľaháme zmäknutú Heliu. Do vyšľahaného krému pridáme zomleté lieskové orechy.

Po vychladnutí pláty rozkrojíme na polovicu, naplníme orechovým krémom a necháme stuhnúť.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

Po stuhnutí potiahneme čokoládovou polevou pripravenou zo 120g čokolády a 40g Cery a vhodne dozdobíme.

Celkový čas prípravy:	**30 min.**
Čas pečenia:	**5 - 7 min.**
Teplota pečenia:	**200 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.