

NajPečenie



Orechovo kakaové koláčiky (hríbiky, hviezdy)

Chutné orechové pečivo na posedenie pri čaji či káve.

Potrebuje:

smotan
a

125 g	Palmarín
125 g	Helia
100 g	Cera
175 g	múka polohrubá
75 g	cukor práškový
75 g	cukor kryštálový
75 g	lieskové orechy
100 g	čokoláda biela
150 g	čokoláda horká
30 g	kakao
12 g	vanilínový cukor
štipka	škoricica mletá
1 ks	vajcia
1/2 ks	citrón
75 ml	smotana na šľahanie 33%

Postup:

Príprava cesta: múku a práškový cukor preosejeme, pridáme zmäknutý nakrájaný Palmarín, vajčko, orechy, kakao, vanilkový cukor, štipku mletej škorice a nastrúhanú citrónovú kôru z 1/2 citróna. Zmiesime tuhé cesto, ktoré necháme odležať aspoň 3 hodiny.

Odležané cesto vyvalkáme na hrúbku približne 3 mm a vykrajujeme koláčiky, ktoré ukladáme na suchý plech a pri teplote 180 °C pečieme približne 7 - 10 minút.

Príprava krému: 75 g kryštálového cukru rozpustíme na karamel, pridáme zohriatu smotanu, prevaríme, vychladíme a zašľaháme do toho Heliu.

Po upečení a vychladnutí vždy dva koláčiky spájame karamelovým krémom alebo džemom. Necháme stuhnúť a namáčame do čokolády, ktorú pripravíme zo 150g tmavej čokolády, 100g bielej čokolády a 100g Cery. Vrch vhodne dozdobíme.

NajPečenie

Celkový čas prípravy: **15 min.**
Čas pečenia: **7 - 10 min.**
Teplota pečenia: **160 °C**
Náročnosť prípravy: **ťažšie**
Počet porcií: **-**
