

NajPečenie



Ovocné košíčky s vanilkovým krémom

Vanilkové košíčky z lineckého cesta potešia oko a aj vaše bruško.

Potrebuje:

80 g	cukor práškový
160 g	Palmarín
240 g	múka hladká špeciál
8 g	vanilínový cukor
1/2 ks	citrónová kôra strúhaná
1 ks	žltok
1,5 dl	mlieko
25 g	krémový prášok Zlatý klas
8 g	vanilínový cukor
80 g	maslo
80 g	Helia
30 g	cukor kryštálový
20 ml	rum
1 ks	žltok
200 g	Plastická cukrová hmota whit icing

Postup:

Z mlieka, cukru kryštálového, žltka, vanilínového cukru a krémového prášku uvaríme základný krém (puding). Za občasného premiešania vychladíme. Pridáme rum a zašľaháme zmäknuté maslo a Heliu. Vyšľaháme hladký krém.

Linecké cesto: múku a práškový cukor preosejeme, pridáme nakrájaný Palmarin, vanilínový cukor, citrónovú kôru, žltok. Vypracujeme hladké cesto, necháme ho odležať asi 2 h, natlačíme do formičiek na košíčky. Pred pečením popicháme vidličkou a upečieme pri teplote 180 °C do svetlohnedej farby približne 7 – 10 minút. Po vychladnutí naplníme džemom a vanilkovým krémom. Necháme stuhnúť. Po stuhnutí na povrch rozvalkáme a vykrojíme plastickú modelovaciú hmotu. Nastriekame krém a vhodne dozdobíme.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	120 min.
<i>Čas pečenia:</i>	10 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	160 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
