NajPečenie



Piškótové koláčiky s malinami

Sladké jednohubky s malinovou príchuťou.

Potrebujete:

25 g	Palmarín
100 g	cukor kryštálový
110 g	múka hladká
50 g	čokoláda mliečna
100 g	čokoláda biela
250 g	smotana na šľahanie 33%
5 g	vanilínový cukor
100 g	malinový džem
50 g	maliny
4 ks	vajcia
20 ml	voda

Celkový čas prípravy:	**15 min.**
Čas pečenia:	**15 - 20 min.**
Teplota pečenia:	**160 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Príprava piškótového korpusu: vajcia, kryštálový aj vanilkový cukor vyšľaháme do hustej peny. Pridáme preosiatu múku a zľahka primiešame rozpustený Palmarin s 50 g bielej čokolády. Hmotu pomocou cukrárskeho vrecka nastriekame do Cerou vymastených foriem na koláčiky a pri teplote 180 °C pečieme 15 - 20 minút.

Príprava náplne: 50 g smotany a bielu čokoládu rozpustíme, pridáme malinový džem a primiešame 200 g vyšľahanej smotany na šľahanie. Pomocou vrecka striekame na piškótové koláčiky, navrch poukladáme maliny a dozdobíme čokoládou.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.