NajPečenie



Ruské orechy

Je potrebné mať na tento recept špeciálne formičky, ale určite ich nebudete používať len raz.

Potrebujete:

125 g	Palmarín
4 šálka	hladkej múky
125 g	maslo
1 g	vajce
1 šálka	cukor práškový
200 ml	smotana kyslá
1 lyžička	sóda bikarbóna
1 lyžica	ocot
1 štipka	soľ
1 ks	cukor vanilkový

Celkový čas prípravy:	**10 min.**
Čas pečenia:	**40 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**8**

Postup:

Do mixéra dáme tuky, zašľaháme cukor, pridáme jedno vajce, dobre vyšľaháme. Do nadýchanej hmoty striedavo zamiešavame múku so štipkou soli a smotanu. Takto zamiešame tri šálky múky.

Do pohára dáme sódu a zalejeme ju octom, necháme vyšumieť, pridáme do hmoty. Vysypeme na pracovnú dosku a zapracujeme poslednú šálku múky, aby nám vzniklo mäkké a nelepivé cesto. Dáme na hodinu do chladu.

Z alobalu si vystrihneme štvorec s otvorom v strede a inštalujeme ho okolo plynového horáka. Toto cesto síce veľmi netečie, ale trochu predsa. Zapneme plyn tak asi na polovicu výkonu, formu vyhrejeme asi tri minuty. Odstavíme a do formičiek dáme kúsky cesta veľkosti malého orieška. Toto musí každý sám vyskúšať, lebo tie otvory nie sú rovnaké. Cesta musí byť tak akurát, aby neprečnievalo, ale nesmie ho byť ani málo.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

Formu dáme zavretú a dobre stlačenú na oheň, necháme na pol minúty na jednej a pol minúty na druhej strane. Pootvoríme formu a podľa potreby ešte dopečieme. Musíme dávať ovšem veľký pozor, lebo raz dva sa nám priveľmi opália. Robota je to inak veľmi rýchla a ide od ruky.

Uvaríme si Salko alebo kúpime rovno karamelové a vyšľaháme ho s jedným maslom. Studené polovice orieškov naplníme vrchovato, aby sa spojili. Plnku ešte musím vyskúšať aj nejakú inú, potom doplním.

Tak skúsila som pridať do základnej horeuvedenej plnky pomleté orechy a je to výborné.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.