NajPečenie



Škoricovo-čokoládové košíčky

Existuje nespočetné množstvo receptov na košíčky a takisto rôzne náplne, ale táto kombinácia u mňa vyhráva :)

Potrebujete:

140 g	Palmarín
200 g	hladká múka
70 g	cukor práškový
1 ks	žĺtok
3 ks	vanilkový cukor
1 lyžica	kakao
1 lyžička	škorica mletá
250 ml	smotana na šľahanie 33%
250 g	jemný tvaroh
1,5 lyžica	cukor kryštálový
1 hrsť	ovocie rôzneho druhu

Celkový čas prípravy:	**30 min.**
Čas pečenia:	**15 min.**
Teplota pečenia:	**170 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**24**

Postup:

Múku zmiešame s práškovým cukrom a 1 balíčkom vanilkového cukru. Pridáme nastrúhaný Palmarin a vaječný žĺtok a vypracujeme hladké cesto, ktoré rozdelíme na dve časti. Do jednej časti prisypeme kakao a dobre premiešame. Do druhej časti pridáme škoricu. Cestom naplníme formičky, ktoré si vopred dôkladne vymažeme maslom a vymúčime. Pečieme 15 minút v predhriatej rúre na 170°C.

Košíčky necháme mierne vychladnúť a až potom vyklopíme z formičiek. Vychladnuté košíčky plníme krémom. Ten si pripravíme zo smotany na šľahanie, jemného tvarohu, kryštálového cukru a 2 balíčkov vanilkového cukru. Všetky tieto ingrediencie vymiešame ručným šľahačom do tuha. Nakoniec košíčky ozdobíme ovocím.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.