

NajPečenie



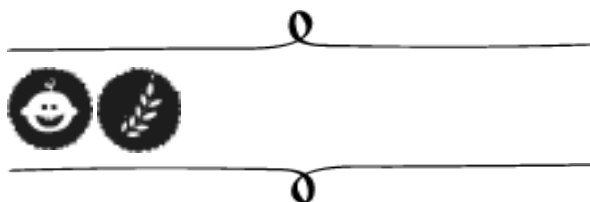
Potrebuje:

100 g	Helia
125 g	Cera
300 g	čokoláda na varenie
125 g	Cera
1 dl	mlieko
150 g	kryštalový cukor
120-150 g	mleté orechy
100 g	Helia
0,5 dl	rum

Celkový čas prípravy:	-
Čas pečenia:	-
Teplota pečenia:	-
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	cca 40ks

Šuhajdy

Typické vianočné nepečené čokoládové šuhajdy, bez nich by ani neboli Vianoce.



Postup:



Ako prvú si nachystáme plnku - do hrnca dáme mlieko s cukrom, pridáme Heliu. Po zovretí vypneme a vsypeme mleté orechy a rum. Prikryjeme a necháme orechy sparit'.



Nachystáme si papierové košíčky, mne z uvedených surovín vyšlo cca 40 košíčkov o priemere 4cm.

Nad hrniec s vodou si dáme misku, v ktorej máme nalámanú čokoládu a Ceru, nad parou celú hmotu za občasného miešania roztopíme.



Tak a môžeme ísť na to :): na dno každého košíčka dáme trošku čokoládovej plnky, keď máme košíčky naplnené, dáme ich na chvíľku do chladu nech čokoláda trošku stuhne.

NajPečenie

Na túto vrstvu dáme lyžičku orechovej plnky a opäť vrstvu čokoládovej plnky. Necháme na chladnom mieste a keď je už čokoláda skoro úplne tuhá vrch ozdobíme lentilkou, orieškom, kúskom čokolády alebo rôznym iným zdobeníčkam podľa fantázie. Odporúčam hotové šuhajdy dobre skryť, aby vydržali do Vianoc :). Dobrú chuť.