

# NajPečenie



## Potrebuje:

<b>200 g</b>	Cera
<b>180 g</b>	cukor práškový
<b>100 g</b>	kakao
<b>1 ks</b>	salko
	lentilky

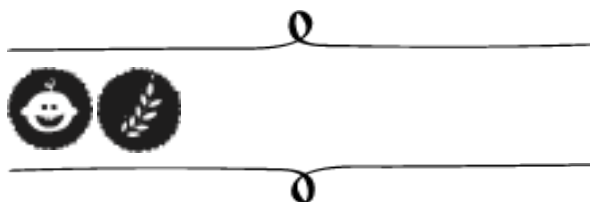
---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>20 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	-
<i>Teplota pečenia:</i>	-
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ľahké</b>
<i>Počet porcií:</i>	-

---

## Šuhajdy

Jednoduchá nepečená sladkosť.



## Postup:

Otvorenú konzervu Salka si dáme do vodného kúpeľa - pozor aby nám nevyvrela voda. Varíme asi hodinu a pol až pokiaľ sa neskaramelizuje, občas premiešame.

Ceru si roztopíme, pridáme kakao, ktoré sme zmiešali s cukrom a spolu poriadne rozmiešame. Počkáme, kým sa začne čokoládová kaša variť, premiešame a odstavíme.

Čokoládovú masu dávame do papierových košíčkov - stačí 1 polievková lyžica na dno. Na to dávame 1 lyžicu skaramelizovaného salka a znova čokoládovú masu. Nakoniec dáme lentilky, ale až vtedy, keď má čokoláda takú konzistenciu, aby sa nám lentilky v čokoláde neutopili.

Dáme stuhnúť, ale nie do chladničky, pretože nám šuhajdy obelejú (na povrch sa dostane Cera).