

# NajPečenie



## Potrebujete:

90 g	Cera
220 g	múka hladká špeciál
50 g	cukor krupicový
250 g	smotana na šľahanie 33%
250 g	tvaroh - pasírovaný
25 g	vanilínový cukor
6 ks	vajcia
štipka	sol'
300 g	voda

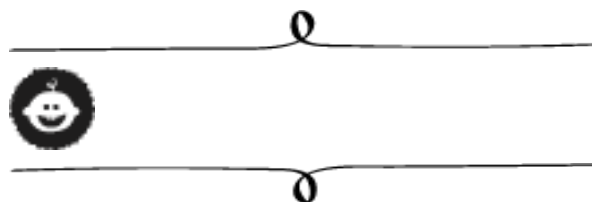
---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>20 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>7 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>200 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ťažšie</b>
<i>Počet porcií:</i>	-

---

## Tvarohové labute

Takéto krásne vyzerajúce koláčiky hravo zvládnete aj bez umeleckého nadania.



## Postup:

Príprava cesta: vodu, Ceru a štipku soli dáme variť. Pridáme preosiatu múku, krátko porestujeme a čiastočne vychladíme. Pridáme vajčka a vymiešame hladkú pálenú hmotu. Pomocou vrecka striekame na vymastené plechy a pri teplote 230 °C pečieme zhruba 7 minút do svetlohnedej farby.

Príprava tvarohového krému: smotanu, vanilínový a krupicový cukor vyšľaháme. Pridáme do toho pasírovaný tvaroh a vytvoríme krém.

Po upečení a vychladnutí labute rozkrojíme a naplníme ľahkým tvarohovým krémom pomocou cukrárskeho vrecka.