

NajPečenie



Veľkonočné kekсы z vaječného likéru

Vďaka keksom získa aj misa s koláčmi nádych a atmosféru Veľkej noci.



Potrebuje:

200 g	Palmarín
125 g	Helia
400 g	múka hladká
100 g	cukor práškový
3 lyžica	cukor práškový
1 ks	krémový prášok Zlatý klas
1 lyžička	kypriaci prášok do pečiva
2 bal.	vanilínový cukor
	čokoládová poleva
	cukríky malé farebné
5 lyžica	likér vaječný
2 ks	vajcia
200 ml	mlieko

Postup:

Príprava cesta: zmiešame hladkú múku, 100 g práškového cukru, prášok do pečiva a 2 vanilkové cukry. Pridáme 2 polievkové lyžice vaječného likéru, roztopený Palmarin, 2 žĺtky a vypracujeme hladké cesto.

Cesto vyvalkáme na hrúbku 3 mm. Hranatou, zúbkovanou formičkou na cesto vykrajujeme kekсы. Na jednej polovici vykrojených keksov vykrajujeme okrúhlu zúbkovanou formičkou (v tvare vajčička) stredy. Druhú polovicu keksov necháme vcelku. Pečieme v predhriatej rúre na 170°C maximálne 8 minút.

Príprava krému: zo studeného mlieka a Zlatého klasu uvaríme hustý vanilkový puding. Pridáme 125 g zmäknutej Helie, 3 polievkové lyžice práškového cukru a trochu vaječného koňaku (2 - 3 pol. lyžice). Vyšľaháme nadýchaný krém.

Nevykrojené upečené kekсы natrieme vrstvou vanilkového krému a zľahka na ne pritlačíme

NajPečenie

druhý diel s vajíčkovou dierkou v strede. Keksy dozdobíme čokoládovou polevou alebo farebnými cukríkmi ako veľkonočné vajíčka a na 2-3 hodiny odložíme do chladu.

Celkový čas prípravy: **30 min.**

Čas pečenia: **8 min.**

Teplota pečenia: **170 °C**

Náročnosť prípravy: **ťažšie**

Počet porcií: **-**
