

# Farebné kocky

Jednohubky ako farebné pohostenie s VEGA Gélom Dr. Oetker.

asi 60 ks



stredná obťažnosť

do 50 minút



- 1 Na prípravu cesta nakrájame bazalku na jemné pásiky. V mise vyšľaháme z bielkov a soli elektrickým ručným šľahačom nastaveným na najvyšší stupeň tuhý sneh. V inej miske zmiešame žĺtky s kyslou smotanou. Pridáme múku zmiešanú s kypriacim práškom a zľahka vmiešame sneh a bazalku. Cesto rozotrieme na plech vyložený papierom na pečenie. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

**Elektrická rúra: 200 °C**

**Tepl vzdušná rúra: 180 °C**

**Doba pečenia: asi 10 minút**

- 2 Plát necháme vychladnúť.
- 3 Na prípravu bazalkového krému v mise rozmixujeme syr s kyslou smotanou a bazalkou tyčovým mixérom dohľadka. VEGA Gél pripravíme s vodou podľa návodu na obale a vmiešame do zmesi. Dochutíme čiernym korením a soľou a necháme mierne stuhnúť.
- 4 Na prípravu paprikového krému v mise rozmixujeme syr s kyslou smotanou a paprikou tyčovým mixérom dohľadka. VEGA Gél pripravíme s vodou podľa návodu na obale a vmiešame do zmesi. Dochutíme čiernym korením a soľou a necháme mierne stuhnúť.

## Prísady::

### Na cesto:

bazalka čerstvá - lístky z ½ kríčka  
4 ks bielok  
0,5 KL soľ  
4 ks žĺtok  
90 g smotana kyslá  
100 g múka hladká  
1 zarovnané KL Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker

### Na bazalkový krém:

100 g čerstvý syr plnotučný  
180 g smotana kyslá  
bazalka čerstvá - lístky z 1 kríčka  
1 balenie VEGA Gél Dr. Oetker  
150 ml voda  
korenie čierne mleté  
soľ

### Na paprikový krém:

100 g čerstvý syr plnotučný  
90 g smotana kyslá  
125 g paprika červená nakladaná grilovaná (odkvapkaná)  
1 balenie VEGA Gél Dr. Oetker  
150 ml voda  
korenie čierne mleté  
soľ

### Na ozdobenie:

150 g mozzarella mini  
200 g paradajky cherry  
bazalka čerstvá - pár lístkov  
80 g olivy čierne bez kôstok  
200 g syr feta alebo ovčí

### Okrem toho potrebujeme:

plech na pečenie (30 x 40 cm)  
elektrický ručný šľahač  
tyčový mixér  
špáradla



- 5 Plát rozkrájame na 4 rovnaké obdĺžniky. Jeden potrieme bazalkovým krémom a druhý paprikovým krémom. Priklopíme zostávajúcimi obdĺžnikmi, jemne pritlačíme a odložíme aspoň na hodinu do chladničky stuhnúť.
  
- 6 Potom ostrým nožom nakrájame obdĺžniky na kocky a dozdobíme mozzarellou, paradajkami, bazalkou, olivami a syrom. Pripevníme špáradlom.

