



Pečivo s vaječným likérom

jemné vianočné pečivo

asi 20 porcií



jednoduchá príprava



do 30 minút



- 1 Na prípravu cesta si na doske pomocou noža premiešame všetky sypké suroviny. Pridáme likér, maslo a žltky. Nožom suroviny spracujeme a keď sú čiastočne spojené, vypracujeme ručne hladké cesto.
- 2 Na pomúčenej doske po častiach cesto vyváľame na 3 mm pláty a ľubovoľnou formičkou vykrajujeme tvary. Vykrojené cesto kladieme na plech vyložený papierom na pečenie. Na polovici vykrojených kúskov vykrajáme stredy menšou formičkou alebo náprstkom. Pečieme v predhriatej rúre.

Elektrická rúra: 180 °C

Teplovzdušná rúra: 160 °C

Doba pečenia: asi 20 minút

- 3 Po upečení necháme vychladnúť. Náplň pripravíme s mliekom, cukrom a maslom podľa návodu na obale. Nevykrajované časti cesta náplňou namažeme nožom (alebo použijeme cukrárske vrečko) a zľahka ku každej pritisneme druhý diel. Odložíme na 2 hodiny do chladničky. Pred servírovaním pocukrujeme práškovým cukrom. Skladujeme v uzatvárateľnej nádobe.

Prísady::

Na cesto:

400 g múka hladká
100 g cukor práškový
1 KL Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker
2 balíčky Vanilkový cukor Dr. Oetker
2 PL vaječný likér
200 g maslo zmäknuté
2 ks žltok

Na náplň:

1 balenie Krémová náplň vanilková Dr. Oetker
150 ml mlieko studené
100 ml vaječný likér
125 g maslo zmäknuté
3 PL cukor práškový

Na posypanie:

cukor práškový

Ešte potrebujeme:

plech na pečenie
valček na cesto
formička na vykrajovanie
papier na pečenie

