



Plnené orechy

Obľúbené vianočné pečivo v modernom poňatí a v kombinácii s Čiernym kakaom Dr. Oetker.

70 ks    jednoduchá príprava  do 20 minút



Prísady:

Na cesto:

350 g múka hladká
120 g orechy vlašské
100 g cukor práškový
250 g maslo zmäknuté
2 zarovnaných PL Čierne kakao
Dr. Oetker

Na krém:

100 g maslo zmäknuté
100 g cukor práškový
40 g orechy vlašské

Okrem toho potrebujeme:

formička na orechy
plechy na pečenie
elektrický ručný šľahač

- 1 Na prípravu cesta v mise zmiešame múku s orechami a cukrom. Pridáme maslo a ručne vypracujeme na hladké cesto. Cesto rozdelíme na polovicu. Jednu polovicu cesta zafarbíme kakaom. Cestá postupne vtlačíme do vymastených formičiek. Formičky rozložíme na plech na pečenie. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 160 °C

Teplovzdušná rúra: 140 °C

Doba pečenia: asi 8 minút

- 2 Pečivo necháme krátko vychladnúť a ihneď ho vyklopíme z formičiek.
- 3 Na prípravu krému v mise vyšľaháme maslo elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni do peny. Pridáme cukor a orechy a vyšľaháme dohladka. Vždy svetlé a tmavé orechy zlepujeme krémom k sebe.

Tip:

- Čierne aj svetlé orechy pečieme spolu na jednom plechu, aby sme podľa svetlých rozpoznavali, či je čierne cesto správne upečené. Orechy uchovávame v chlade.

