

PARÍŽSKE ROŽKY

 48 ks  2h 30min.

Parížske rožky sú naším tradičným vianočným pečivom. Ide o malý, ale o veľmi luxusný zákusok, ktorý na prvý pohľad vyzerá paradne a chutí ešte lepšie. Orechové cesto je pokryté maslovým kakaovým krémom, ktorý zakrýva čokoláda. V mnohých rodinách sú neodmysliteľnou súčasťou vianočného stola a tak sme sa tento rok rozhodli, že vás potešíme naším starým rodinným receptom.

BUDETE POTREBOVAŤ:

150 g práškového cukru
2 bielka
75 g mletých vlašských orechov
50 g hrubej múky
125 g masla izbovej teploty
100 g práškového cukru
1 vajce
1 žĺtok
1/2 čajovej lyžičky vanilkového extraktu
10 g kakaa
75 g čokolády
30 g kokosového oleja

A TAKTO NA TO:

1. Bielka s práškovým cukrom šľahajte nad parou 8 až 10 minút. Stiahnite ich z pary, pridajte orechy, múku a premiešajte. Preložte cesto do cukrárskeho vrečka s hladkou zdobiacou špičkou a nastriekajte rožteky na plech vystlaný papierom na pečenie. Každý rožtek by mal mať 5 - 6 cm. Pečte pri teplote 120 stupňov 20 minút. Po upečení nechajte rožteky vychladnúť na plechu.
2. Medzi tým pripravte krém. Vajce a žĺtok s práškovým cukrom šľahajte nad parou, pridajte kakao a šľahajte 10 minút. Stiahnite z pary a nechajte vychladnúť.
3. Vyšľahajte maslo a po častiach do neho pridávajte vychladený krém. Na záver pridajte vanilkový extrakt. Krém nechajte chvíľu zchladnúť.
4. Na orechové rožteky pomocou zdobiacej špičky krúživým pohybom nastriekajte krém. Rožky dajte na 1 hodinu do chladničky. Vo vodnom kúpeli rozpustite čokoládu s kokosovým olejom a chvíľu ju nechajte pri izbovej teplote vychladnúť. Následne v nej namáčajte rožteky.
5. Parížske rožky skladujte vo vzduchotesnej nádobe dva týždne.

