

LASKONKY

 40 ks  30 min.

Laskonky patria k tradičným slovenským a českým zákuskom, ktoré sa pripravujú predovšetkým v období veľkonočných, či vianočných sviatkov. S istotou vieme, že ich pôvod je v strednej Európe. Korpusíky laskoniek sú pripravované z bezé hmoty, základ ktorej tvoria bielka, cukor a mleté orechy. Tradične sa plnili maslovým krémom ochuteným orechmi, či rumom. V súčasnosti sa do laskoniek pridávajú rôzne krémy: kávový, čokoládový, citrónový a mnohé ďalšie. V tejto našej verzii sme laskonky plnili lieskovoorieškovou nátierkou BILLA Premium, ktorá orechovú chuť celého dezertu posúva ešte na vyššiu úroveň. Nátierku však pred plnením dobre schlaďte v chladničke (pokojne cez noc) a po naplnení držte laskonky tiež na chladnom mieste, vyberajte ich tesne pred podávaním.

BUDETE POTREBOVAŤ:

60 g bielkov
50g a 80 g
kryštalového cukru
40 g vody
90 g mandľovej múky
(alebo iné mleté orechy)
40 g práškového cukru
štipku soli
lieskovoorieškovú
nátierku BILLA Premium –
dobře zchlazenú

A TAKTO NA TO:

1. Začnite prípravou cukrového rozvaru. Do malého hrnca nasypete 80 g kryštalového cukru, 40 g vody a na miernom ohni ohrievajte. Medzitým v čistej mise vyšľahajte bielka s 50 g cukru a štipkou soli. Keď rozvar začne bublať a mierne hustnúť, ponorte doň koniec metličky s malým očkom, premiešajte a fúknite. Po fúknutí by mal z očka vychádzať reťazec bubliniek za sebou. Ak sa tak stane, rozvar je hotový. Ihneď ho odstavte a postupne prilievajte a zašľahávajte do našľahaných bielkov. Mixujte asi 5 až 7 minút.
2. Do misky s vaňahanými bielkami nasypete mandľovú múku zmiešanú s práškovým cukrom a opatrne stierkou premiešajte. Na plech vystlaný papierom na pečenie pomocou šablóny naneste laskonky. Z jednej dávky vyjde 80 plátkov laskoniek, čiže 40 párov.
3. Pečte pri teplote 160 stupňov v teplovzdušnej rúre 4 až 5 minút (dĺžku pečenia musíte pri prvom pečení odsledovať). Po vytiahnutí z rúry nechajte laskonky na plechu vychladnúť.
4. Do cukrárskeho vrečka so zdobiacou špičkou preložte lieskovoorieškovú nátierku, nastriekajte chladnú nátierku na spodok jednej laskonky a prikryte ju ďalšou. Laskonky skladujte vo vzduchotesnej nádobe v chladničke 4 až 5 dní.

