NEPEČENÉ VIANOČNÉ ŠIŠKY

4 ks 30 min.

Nepečené dezerty majú vo vianočnom pečení svoje pevné miesto. Dávajú priestor fantázii, nezaťažujú rúru a často vznikajú práve vtedy, keď sa v kuchyni trochu experimentuje. Presne takto vznikli aj tieto zasnežené šišky – ako sladká súčasť nášho vianočného pečenia, ktorá sa trochu vymyká klasickým formičkám a plechom.

Základ tvorí zmes pomletých sušienok, kakaa a perníkového korenia, ktorú sme zjemnili mascarpone a osladili medom. Šišky sme vytvarovali ručne, do stredu urobili malý otvor a naplnili ho čokoládovým krémom so slaným karamelom a pomarančovým lekvárom. Výsledok je jemný, voňavý a príjemne kontrastný – sladký, horký aj mierne citrusový zároveň, presne tak, ako to k Vianociam patrí.

BUDETE POTREBOVAŤ:

100 g keksov Indian (kakaové)
100 g mascarpone
1 a 1/2 čajovej lyžičky kakaa
1/2 čajovej lyžičky perníkového korenia
2 čajové lyžičky medu

BILLA Premium čokokrém slaný karamel
BILLA Premium pomarančový džem
kakaové mušličky (cornflakes)
práškový cukor

A TAKTO NA TO:

1. Kakaové keksy Indian rozdrvte ma jemný prášok, alebo ich rozmixujte. K rozdrveným keksom pridajte mascarpone, kakao zmiešané s perníkovým korením, med a všetko dobre zmiešajte. Zo vzniknutej hmoty tvarujte šišky, pomocou konca varešky vyhĺbte do šišiek dieru a naplňte čokokrémom so slaným karamelom a pomarančovým džemom. Šišky na vrchu prstami opatrne uzavrite, dotvarujte a po obvode vtláčajte do šišky kakaové mušličky zospodu nahor. Hotové šišky poprášte práškovým cukrom.

2. Nepečené vianočné šišky uskladňujte vo vzduchotesnej nádobe v chladničke maximálne 5 dní.