

Domácí laskonky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- bílky 3 ks
- pískový cukr 165 g
- jemně mleté ořechy 85 g
- moučkový cukr 50 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Bílky s pískovým cukrem vyšlehejte v kotlíku v horké lázni do pěny asi 15 minut. Pěna musí být pěkně tuhá. Nechte ji mírně zchladnout a přidejte ořechy smíchané s moučkovým cukrem. Vymíchanou hmotu (nešlehejte) naneste přes šablonu na laskonky na plech s plátem papíru. Povrch uhladte a zbytek pěny stáhněte.

Šablonu pak opatrně zdvihněte a kousky pečte při 120 °C asi 15 minut. Teplotu pak v troubě stáhněte na 80 °C a laskonky při otevřených dvířkách dosušte. Kousky po zchladnutí slepujte po dvou karamelovým krémem. Podrobný postup najdete ve fotogalerii.

zdroj: hobbymanie.tv

Jaký je váš nejoblíbenější zákusek? Na co chodíte do cukrárny a co naopak děláte jen domácí? Vyzkoušejte náš recept a napište nám, jak se vám laskonky povedly a zda sklidily u návštěvy úspěch.

