Slepovaná velikonoční vajíčka

Kategorie: Moučníky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 9

- polohrubá mouka 250 g
- tuk na pečení 150 g
- cukr 80 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- marmeláda 5 lžíce
- žloutek 2 ks
- **Na polevu**
- prosetý moučkový cukr 140 g
- potrvinářské barvivo 3 balíček
- citrónová šťáva 7 kapka
- bílek 1 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 9

Postup:

1. Žloutky ušleháme s oběma cukry, přidáme změklý tuk a mouku a vypracujeme vláčné těsto
2. Připravené těsto rozválíme na pomoučeném vále na plát silný tak 2-3 mm, vykrájíme z něj tvary vajíček nejlépe pomocí vykrajovací formy ve tvaru vajíčka, skládáme je vedle sebe na plech vyložený papírem na pečení
3. V troubě vyhřáté na 170 °C upečeme dorůžova
4. Upečená a úplně vychladlá vajíčka slepíme marmeládou, vždy dva kusy k sobě

5. Z moučkového cukru, bílku a citronové šťávy umícháme hustou bílou polevu, část si necháme stranou, ostatní rozdělíme podle toho, kolik máme barev, každý díl obarvíme jinou barvou
6. Vajíčka ozdobíme dle fantazie, nejlépe vždy část potřeme celá jednou barvou, po zaschnutí dozdobíme bílou polevou.

Poznámka:

Kdo nemá rád marmeládu, prostě je nebude slepovat, jen vajíčka ozdobí barevnou cukrovou polevou.