

Odpalovaná hnízda

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

• Pálená hmota

- voda 200 g
- hera máslová 50 g
- hladká mouka 400 g
- cukr 1 špetka
- sůl 1 špetka
- vejce 10 ks

• Krém

- hera máslová 250 g
- kondenzované slazené mléko 100 g
- vlašský ořechy 100 g
- bílá čokoláda 100 g

• Oplatkové těsto

- bílky 100 g
- moučkový cukr 100 g
- hera máslová 100 g
- kakao 50 g
- hladká mouka 100 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Korpus se skládá ze dvou částí - odpalovaného těsta a těsta oplatkového. Vodu s tukem Hera máslová příchutí, solí a cukrem přivedeme k varu, poté vmícháme mouku a provaříme, dokud se hmota nepřestane lepit na vařečku.

Poté necháme lehce vychladnout a do ještě teplé hmoty postupně vmícháme celá vejce.

Hmotu pomocí sáčku nastříkáme na vymazaný plech do tvaru větrníků a dáme péct do předem vyhřáté trouby na 180° C.

Hotové vychladlé větrníčky rozkrojíme na polovinu a použijeme jako misku, na kterou nastříkáme krém dle chuti. Z jednoho větrníku tedy budeme mít dvě hnízda.

Krém: Vyšleháme rostlinný tuk Hera máslová příchutí společně s kondenzovaným slazeným mlékem.

Poté vřeháme rozpuštěnou bílou čokoládu a nakonec vmícháme mleté vlašské ořechy.

Nastříkaný krém poté ozdobíme oplatkovým hnízdem.

Všechny suroviny spojíme ruční metlou do hladké hmoty a pomocí sáčku nebo zoubkované karty utvoříme na plech jednotlivé pásy, ze kterých se pak vytvoří hnízdo. Pečeme na 200° C.

Poté za horka stočíme do velikosti připravených korpusů z odpalovaného těsta s krémem.

Pruhy, které tvoří jednotlivá hnízda, je vždy před pečením dobré spojit na jednom konci do tvaru krátkého hřebenu s velmi dlouhými zuby. Stočíme tak vždy jedno kompletní hnízdo.

Po upečení a vychlazení hnízda umístíme na korpusy z odpalovaného těsta s krémem a dozdobíme vajíčky z marcipánu.