

Krémová vajíčka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

• TĚSTO

- Vejce 3 ks
- Hladká mouka 1 kg
- Hera máslová příchut' 500 g
- Moučkový cukr 250 g

• KRÉM

- Rostlinný tuk 250 g
- Pistácie 100 g
- Bílá čokoláda 100 g
- Kondenzované slazené mléko 100 g

Doba přípravy: 135 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oddělte žloutky od bílků. Z mouky, hery, cukru a žloutků vypracujte hladké těsto, které zabalte do fólie a dejte přes noc vychladit. Na pomoučené desce těsto rozválejte na 5 mm tlustý plát a vykrajujte z něj vejčité tvary. Vyrovnajte je na plech vyložený pečícím papírem a pečte asi 10 minut při 170°C.

Heru vyšlehejte s kondenzovaným slazeným mlékem, poté vešlehejte bílou čokoládu, kterou jste rozpustili ve vodní lázni, a nakonec vmíchejte najemno nasekané pistácie. Vajíčka slepujte krémem po dvou a ozdobte polevou podle fantazie.