Křupavé laskonky se žloutkovým krémem

Kategorie: Moučníky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 6

- **krém**
- vanilkový cukr 1 balíček
- žloutek 5 ks
- cukr moučka 150 g
- máslo 250 g
- **těsto**
- polohrubá mouka 1 lžíce
- bílek 5 ks
- mleté ořechy 75 g
- cukr krupice 300 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Všechny bílky vyšleháme nad párou s cukrem. Ještě vlažnou směs promícháme s mletými ořechy a prosátou moukou.

Šablonu na laskonky přiložíme na pečící papír a stěrkou nanášíme bílkovou hmotu. Zbytečnou bílkovou směs odebereme.

Laskonky pečeme prvních 15 minut při 150 °C, poté teplotu snížíme na 90 °C a dopékáme dalších asi

20 minut. Upečené laskonky necháme úplně vychladnout, poté stáhneme papír a laskonky obrátíme.

Krém si připravíme ze žloutků, prosátého cukru moučka a vanilkového cukru. Suroviny mícháme ve vodní lázni, dokud nezhoustnou. Do krému si můžeme přidat lžičku nastrouhané pomerančové nebo citronové kůry.

Změklé máslo utřeme do pěny. Do máslové pěny zašleháme vychlazené žloutky a žloutkovým krémem naplníme cukrářský sáček se zobáčkem.

Na každou první laskonku stříkneme krém a druhou prázdnou laskonkou přikryjeme. Plněné laskonky dáme před podáváním do lednice.

Křupavé laskonky se žloutkovým krémem servírujeme k různým svátečním příležitostem.