

Ořechové laskonky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Bílky 6 ks
- Cukr krupice 330 g
- Mleté ořechy 170 g
- Moučkový cukr 100 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Bílky s krupicovým cukrem šleháme nad párou do tuhé pěny /asi 15 minut/, odstavíme a necháme trochu vychladnout. Ořechy smícháme s moučkovým cukrem a lehce přimícháme do sněhu. Pečící papír na plechu mírně potřeme olejem. Na polovinu plechu položíme šablonu a stěrkou vnášíme hmotu opatrně do každého oválku. Uhladíme a setřeme přebytečné těsto. Formičku pomalu z jedné strany nadzvedáváme, aby laskonky postupně odpadávaly. Stejně uděláme i druhou polovinu plechu. Vložíme do trouby vyhřáté na 120°C a zapékáme 15 minut, až laskonky naběhnou. Potom snížíme teplotu na 80 °C a necháme dosoušet při pootevřených dvířkách trouby asi 15 minut. Upečené laskonky opatrně odloupneme a pokud nejsou ještě zcela suché, necháme ještě chvíli dosušit. Vychladlé slepujeme krémem a můžeme zdobit.