

Vše, co nabízíme, chutná...

Hnízdečka s jogurtem a meruňkami

Doporučená receptura:

| Suroviny: | Množství: |
|-----------------------------|--------------|
| Hmota: | |
| OPTIMIA Světlá | 90 g |
| Cukr krupice | 10 g |
| Vaječný tekutý obsah | 65 g |
| Voda pitná | 10 g |
| Náplň jogurtová: | |
| KARINA Jogurt | 170 g |
| Voda pitná | 80 g |
| Jogurt bílý | 150 g |
| Smetana ke šlehání | 410 g |
| Sanett (330) | 19 g |
| Voda pitná do Sanettu | 38 g |
| Náplň meruňková: | |
| Meruňkový kompot | 160 g |
| Cukr krupice | 15 g |
| Šťáva z meruňkového kompotu | 40 g |
| Sanett (330) | 13 g |
| Voda pitná | 26 g |

Doporučený technologický postup:

Hmota: Všechny suroviny spojíme a šleháme cca 3 - 4 minuty při nejvyšší rychlosti stroje. Takto připravenou hmotu rozetřeme na pečící papír nebo fólii (15 x 40 cm).

Pečení: Při 240 °C cca 5 minut, zavřený odtah páry (parametry jsou pro elektrickou sázecí pec).

Náplň jogurtová: **KARINA Jogurt** spojíme s vodou a necháme cca 10 minut odležet. Poté přemícháme a smícháme s jogurtem a tekutou smetanou ke šlehání. Nakonec vmícháme teplý roztok **Sanettu**.

Náplň meruňková: Okapané kompotované meruňky rozmixujeme na pyré. Vmícháme cukr, šťávu z kompotu, a nakonec teplý roztok **Sanettu**. Takto připravenou náplň dávkujeme do silikonové formy (malé polokoule o průměru 4 cm) 20 g/ks. Dáme zamrazit.

Dohotovení: Z upečeného plátu vykrojíme 12 kusů koleček (průměr 5 cm). Do silikonové formy (tvar hnízdeček, průměr 7 cm) dávkujeme jogurtovou náplň (40 g/ks). Do středu vložíme zmrzlou meruňkovou náplň a uzavřeme jogurtovou náplní (30 g/ks). Nakonec přiložíme kolečko z upečeného plátu. Po zamrazení a vyjmutí z forem můžeme hnízdečka dohotovit například barevným sprejem a čokoládovým dekorem.

Nová inspirace

Vše, co nabízíme, chutná...

