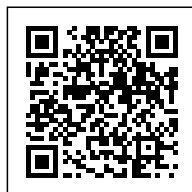
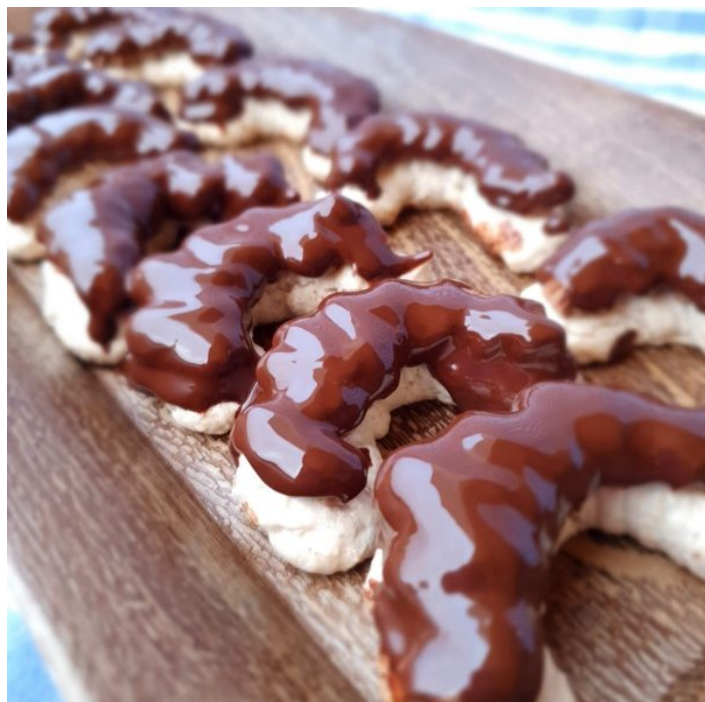




PARĪZES RADZIŅI NO HUGO





Tātad, turpinām Ziemassvētku gaidīšanu. Receptīte nav pavisam vienkārša, bet ir smalka un garda!!!

Jums būs nepieciešams: (no šī produktu daudzuma izdevās 70 radziņi !!)

**Mīklai:**

3 olu baltumi
200 gr kristāliskā cukura
150 gr valrieksti malti
2 ēdamkarotes rīvmaizes

Krēmam:

3 olu dzeltenumi
1 vesela ola
110 gr kristāliskā cukura
250 gr sviesta

2 ēdamkarotes kakao pulvera

Glazūrai:

200 gr rūgtās šokolādes
50 ml eļļas

Process:**Sagatavojam mīklu:**

Olu baltumus kopā ar cukuru putojiet metāla traukā virs tvaika, līdz veidojas noturīga, vijīga masa. Izmantojiet rokas mikseri. Pievienojiet tai rīvmaizi un riekstus un kārtīgi samaisiet. Piepildiet mīklu konditorejas maisiņā. Uz cepamplāts, kas izklāta ar cepampapīru, izspiediet mīklu radziņu formā, raugoties lai tie būtu vienāda biezuma. Garums, apmēram, 6 cm. Cepiet 150 grādos apmēram 15-20 minūtes. Atdzesējiet.

Krēmam:

Olu dzeltenumus, 1 veselu olu, cukuru un kakao sajauciet virs tvaika. Brīdinājums! Šoreiz neizmantojiet mikseri, bet maisiet ar koka karoti, lai krēms nesaietu pārslās. Kad krēms ir sabiezējis, ļaujiet tam atdzist un pēc tam pakāpeniski ieputojiet mazos gabaliņos sadalītu sviestu (te atkal var izmantot mikseri). Putojiet līdz izveidojas viendabīgs krēms. Krēmu pildiet konditorejas maisiņā ar dekoratīvo uzgali un pārspiediet kārtiņu atdzisušajiem radziņiem. Ļaujiet visam atvēsināties, vislabāk ledusskapī.

Šokolādi izkausējiet ūdens peldē, pievienojiet tai nedaudz eļļas, un pārlejiet dziļākā traukā..

Radziņus, ar krēmu uz leju, mērciet aši šokolādē un kārtojiet uz cepampapīra, atdzesējiet.

GATAVS!!

Pamēģiniet nosargāt un pietauptīt līdz svētkiem!!!

Lai labi garšo, draugi!

Jūsu Hugo

