PARÍŽSKE ROŽKY OD HUGA

Povedzme si na rovinu...bez nich by neboli Vianoce dokonalé.
Trochu som sa prekonal pretože nemám rád recepty, s ktorými je "babračka", ale chuť na túto dobrotu zvíťazila.

Aj nafotiť som ich musel ešte čerstvé, ani čokoláda nestihla vychladnúť.
A na koniec som zistil, že to až taká "babračka" nie je a príprava sa dá s prehľadom zvládnuť. Tak poďme na to.

Budete potrebovať: (z tejto dávky mi vyšlo 70 kusov!!)
Na cesto:
3 bielka
200 gramov kryštálového cukru
150 gramov mletých vlašských orechov
2 polievkové lyžice strúhanky
Na plnku:
3 žĺtka
1 celé vajce
110 gramov kryštálového cukru

2 polievkové lyžice kakao
1 celé maslo (250 gramov)

Na polevu:
200 gramov horkej čokolády
1/2 dcl oleja

Postup:
Príprava cesta:
3 bielka s kryštálovým cukrom vyšľahajte nad parou do tuhej hmoty. Môžete použiť metličku, ale je to nepohodlné, ja používam ručný šľahač. Do snehu pridajte strúhanku a orechy a dôkladne zamiešajte. Naplňte cukrárske vrecko pripraveným cestom. Plech potrite maslom, položte naň papier na pečenie a s cukrárskym vreckom tvarujte z cesta rovnaké rožteky veľkosti cca 6 cm. Pozor na to aby mali rožteky po celej svojej ploche rovnakú hrúbku.
Pečte pri teplote 150 stupňov cca 15-20 minút.
Príprava plnky:
3 žĺtka , 1 vajce, 110 gramov cukru a kakao vymiešajte nad parou do tuhej hmoty. Pozor! Nepoužívajte mixér. Musíte miešať vareškou. Je to trošku pracné, ale stojí to za to. Ak by ste použili mixér alebo metličku, hmota sa zrazí. Keď je hmota hustá nechajte ju vychladnúť a potom do nej zašľahávajte po kúskoch studené maslo. Dôkladne vymiešajte na hladký krém. Krémom naplňte cukrárske vrecko a ozdobte ním vychladnuté rožteky. Môžete použiť aj ozdobnú špičku. Nechajte rožky vychladnúť, najlepšie v chladničke.
Vo vodnom kúpeli roztopte čokoládu, pridajte do nej trochu oleja. Čokoládu nalejte do hlbokej

misky a opatrne v nej rýchlo namáčajte rožteky krémovou časťou dolu. Uložte na papier na pečenie a nechajte vychladnúť.

Upozornenie!
Schovajte hotové rožteky najlepšie na veľmi utajenom mieste aby dožili Vianoce.

Dobrú chuť priatelia!
Váš Hugo