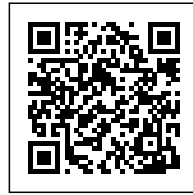




# PARIŽSKE ROŽKY OD HUGA





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 podme na to.

Budete potrebovať: (z tejto dávky mi vyšlo 70 kusov!!)

Na cestu:

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 vrečko pripraveným cestom. Plech potrite maslom, položte naň papier na pečenie a s cukrárskeým 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 trochu 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 vrečko 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 hľbokej



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

Upozornenie!

Schovajte hotové rožtky najlepšie na veľmi utajenom mieste aby dožili Vianoce.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo