

LASKONKY

Suroviny:

3 bílky
165 g cukr krupice
85 g kokosu
65 g cukr moučka

Krém:

200 ml šlehačky
200 g čokolády

Poleva:

½ tabulky čokolády
1 lžice másla

Postup:

Na přípravu laskonek je většinou potřeba speciální forma, ale v domácím prostředí je lze jednoduše vytvarovat lžicí a vůbec nás nemusí trápit, že nebudou jedna jako druhá. Příprava těsta spočívá ve vyšlehání bílků pokojové teploty, ke kterým postupně přidáváme cukr krupici. Poté šleháme na maximální otáčky, dokud není sníh pevný. Přimícháme cukr moučku a kokos. Jakmile je bílková hmota připravena, tvoříme na pečící papír oválky nebo kolečka, vysoké asi ½ cm. Vložíme do trouby vyhřáté na 100°, zapečeme ½ hodiny a poté teplotu snížíme na 80° a sušíme další 2 hodiny, dokud nejsou laskonky upečené, což poznáme podle toho, že jdou snadno sloupnout z pečícího papíru a zespodu jsou celistvé a lesklé. Neměly by se drodit ani lepit.

Z této dávky jsou dva plechy, proto je potřeba péct v troubě s horkovzduchem a během pečení plechy alespoň jednou prohodit.

Po upečení můžeme nechat vychladnout v pootevřené troubě.

Krém je nutné si připravit den před podáváním. Šlehačku přivedeme téměř k varu a poté ji nalijeme na nalámanou čokoládu. Po chvíli vymícháme hladký krém. Po zchladnutí vložíme do lednice a chladíme do druhého dne. Poté krátce prošleháme do ztuhnutí. Laskonky namažeme a slepíme. Použít lze také máslový krém.

Hotové laskonky na závěr poléváme čokoládovou polevou.

Autor: Michela Hyková

