**Príprava laskoniek**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Snehové cesto: |  |  |
| 6 | ks | [bielok vaječný](http://bonvivani.sk/surovina/bielok-vajecny) |
| 330 | g | [cukor krupica](http://bonvivani.sk/surovina/cukor-krupica) |
| 100 | g | [cukor mletý (práškový)](http://bonvivani.sk/surovina/cukor-mlety-praskovy) |
| 160 | g | [orechy vlašské](http://bonvivani.sk/surovina/orechy-vlasske) |
| Krém: |  |  |
| 250 | g | [maslo](http://bonvivani.sk/surovina/maslo) |
| 50 | ml | [káva mletá zrnková](http://bonvivani.sk/surovina/kava-mleta-zrnkova) |
| 50 | ml | [mlieko](http://bonvivani.sk/surovina/mlieko) |
| 200 | g | [cukor mletý (práškový)](http://bonvivani.sk/surovina/cukor-mlety-praskovy) |
| 20 | g | [múka hladká](http://bonvivani.sk/surovina/muka-hladka) |

[](http://bonvivani.sk/sites/default/files/styles/large/public/recepty/847780586.jpg?itok=ggr3Z_8u)

1.Bielky s krupicovým cukrom vyšľaháme nad parou do tuhej peny, cca 15 minút.

2.Jemne pomleté orechy zmiešame s mletým cukrom a postupne opatrne primiešavame do

snehu.

3.Sneh máme pripravený, nastriháme si na plechy papiere podľa veľkosti formy.

4.Priložte formu a lyžicou sneh nakôpkujte do otvorov a dnom lyžice pritlačte na papier.

Stierkou uhladíme podľa šablóny a prebytočné cesto vrátime stierkou nazad do misky.

Formu zľahka nadvihneme opatrne najskôr z jednej strany, aby laskonky postupne od formy

odpadávali. Formu opláchneme, utrieme a pokračujeme na druhých plechoch.

5.Rúru predhrejeme na 130 stupňov, vložíme do nej plech, laskonky trochu naskočia...asi 15 minút. Potom teplotu znížime na 80 stupňov a necháme ich dosušiť pri mierne otvorených dvierkach rúry. Asi 30 minút. Laskonky idú dobre odlepiť. Ak by ešte neboli suché...dosušte ich. Teplotu sušenia musíte vyskúšať sami, každá rúra je iná. Odspodu sú laskonky krásne usušené...

**Pripravíme si krém** tak, že do hrnčeka dáme 4 polievkové lyžice mletého cukru skaramelizovať. Prilejeme a privedieme k varu pol deci uvarenej zrnkovej kávy a pol deci mlieka.Prisypeme hladkú múku, uvaríme hustejší puding, ktorý za občasného premiešania necháme vychladnúť. Zmäknuté maslo vyšľaháme do peny so zvyšným cukrom a postupne prišľaháme studený puding. Krém máme našľahaný a pripravený.

6.Nachystáme si upečené laskonky.

7. Rozložíme ich po jednej vrchom dole a plníme krémom.

8.Spojíme druhou laskonkou. Môžeme ozdobiť čokoládou.

[](http://bonvivani.sk/sites/default/files/styles/large/public/recepty/1562958315.jpg?itok=Chw3tEVv)[](http://bonvivani.sk/sites/default/files/styles/large/public/recepty/1241338231.jpg?itok=R2tVv9kb)[](http://bonvivani.sk/sites/default/files/styles/large/public/recepty/507227160.jpg?itok=CpHjpV5d)[](http://bonvivani.sk/sites/default/files/styles/large/public/recepty/776662283.jpg?itok=hBJEflpi)[](http://bonvivani.sk/sites/default/files/styles/large/public/recepty/1957724520.jpg?itok=YBQ7LdXI)[](http://bonvivani.sk/sites/default/files/styles/large/public/recepty/484604926.jpg?itok=lJ2zjNGp)

[](http://bonvivani.sk/sites/default/files/styles/large/public/recepty/571175462.jpg?itok=zrCKQywC)

[](http://bonvivani.sk/sites/default/files/styles/large/public/recepty/847780586.jpg?itok=ggr3Z_8u)[](http://bonvivani.sk/sites/default/files/styles/large/public/recepty/1704313754.jpg?itok=vktq4zHB)[](http://bonvivani.sk/sites/default/files/styles/large/public/recepty/1760064413.jpg?itok=ykHfKLJL)[](http://bonvivani.sk/sites/default/files/styles/large/public/recepty/1629854113.jpg?itok=lQF-o5l6)

[](http://bonvivani.sk/sites/default/files/styles/large/public/recepty/1951718417.jpg?itok=Rnl7FPnG)