

Basilejky

Kategorie: Nezařazeno

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

na ozdobu:

čokoládová poleva

podle potřeby:

dortová oplatka

těsto:

350 g polohrubá mouka

300 g med

2 lžíce griotka

0,5 lžičky skořice

0,5 lžičky citronová kůra

3 ks hřebíček

50 g kandované ovoce

150 g cukr krupice

0,25 lžičky mletý muškátový oříšek

50 g oranžát

100 g mandle

Postup

Med svaříme s cukrem, přidáme mleté koření, nadrobno pokrájené kandované ovoce a hrubě nasekané mandle. Odstavíme.

Vlažnou směs zaděláme s moukou i griotkou a navrstvíme na oplatky položené na plechu. Necháme do druhého dne odpočinout.

Pak basilejky velmi zvolna upečeme.

Ještě horké těsto krájíme na čtverečky.

Studené čtverečky pokropíme čokoládovou polevou.