

Jahodoví šneci

Kategorie: Ostatní pro děti

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: obtížný

Autor:

Suroviny

Těsto:

4 vejce

130 g polohrubé mouky

100 g moučkového cukru

1 bal Vanilínového cukru Dr.Oetker

2 PL vody

1 PL kakaa

Náplň:

150 g jahod

400 ml smetany na šlehání

2 ČL Želatiny čiré Dr.Oetker

25 ml vody

1bal Vanilínového cukru Dr.Oetker

Na tykadla:

5-6 plátků kandovaného ananasu

3 kostičky tmavé čokolády

Postup

1. Žloutky vyšleháme s vodou do pěny. Přidáme moučkový a vanilínový cukr a opět šleháme (na nejvyšším stupni el. šlehače) do pěny. Pak přidáme prosátou mouku s kakaem a šleháme na nejnižším stupni el. šlehačem dokud nevznikne hladké těsto. Nakonec vmícháme sníh z bílků. 2. Těsto vylijeme na plech vyložený pomaštěným pečicím papírem. Uhladíme stěrkou a dáme péct při teplotě cca 200°C po dobu asi 9 – 11 minut. Po upečení posypeme ihned moučkovým cukrem a vyklopíme pocukrovanou stranou na utěrku. Stáhneme pečicí papír a po delší straně (tak aby pak vzniklo víc šneků) i s utěrkou srolujeme. Necháme vychladnout. 3. Jahody krátce rozmixujeme s vanilínovým cukrem. Želatinu namočíme do vody. Nabobtnalou želatinu zahřejeme ve vodní lázni (nesmí se vařit!) a pak ji přimícháme k jahodám. Ušleháme šlehačku. Jahodovou hmotu zlehka vmícháme do šlehačky. Náplň necháme za občasného míchání v lednici ztuhnout. 4. Do zdobícího sáčku odebereme asi 3 PL jahodové náplně. Roládu opatrně rozmotáme. Zbytek náplně natřeme na piškot (po celé ploše). Pak roládu opět srolujeme, ale ne až do konce – tak aby nám zůstal cca 5 cm rovný (nedotočený) kousek. Na tento rovný kousek nastříkáme zdobícím sáčkem vedle sebe tělíčka a hlavičky šneků (proužky, na konci silnější). 5. Z kandovaného ananasu nakrájíme tenké proužky, které na konci namáčíme v rozehráté čokoládě. Takto připravená tykadla zapicujeme vždy po dvou do jednoho šneka. Roládu necháme v lednici ztuhnout alespoň 3 hodiny. 6. Krájíme po jednotlivých šnecích.

Poznámka

Když nemáme čerstvé jahody, můžeme náplň připravit z jahodové marmelády, kterou protřeme sítkem a přidáme do šlehačky ušlehané s 1 bal Smeta-fixu.