

Oříškové laskonky

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

5 bílků

17 dkg práškového cukru

10 dkg strouhaných oříšků

5 dkg polohrubé mouky

5 dkg rozpuštěného másla

Postup

Z bílků ušleháme tuhý sníh, do kterého jemně vmícháme práškový cukr, smíchaný s oříšky, moukou a nakonec opatrně přiléváme rozpuštěné vychladlé máslo. Lehce zamícháme a na vymazaném plechu tvoříme lžičkou placičky. Pečeme v mírně vyhřáté troubě. Vychladlé placičky plníme krémem.

Krém: 15 dkg másla, 10 dkg práškového cukru, 1 žloutek, 3 lžice kakaa,. Krém připravíme umícháním všech přísad do hladka. Můžeme také laskonky ozdobit čokoládou. Ukládáme do krabičky a necháme uležet