

Veľkonočné koláčiky

Petra Precechtelová





Odvážila som ingrediencie
a všetky som nasypala do
veľkej misky.

Rozbila som vajíčka a oddelila som žltka od bielok. Žltka som naliala do misky s odváženými ingredienciami a bielka som oddelila do pohára.





Žĺtky a ostatné ingrediencie som vyšľahala do tekutého cesta. Priliali sme citrónovú šťavu a prisypali sme múku.

A bielka som preliala do misky a šľahala som ich, až kým z nich nevznikol tuhý sneh. Dokonca sa dal takto postaviť a nevyliat sa!





Cesto som rozotrela na plech a vložila do rúry.





Z mäkkučkého korpusu som pomocou vykrajovačky vykrojila malé vajíčka. Cesto ktoré ostalo – okrajky sme si odložili.

Vykrojené vajíčka som natrela džemom –
trinásť marhuľových a tri jahodové.





Okrajky sme zamiešali s popučenými marhuľami a cukrom. Vzniklo sladučké cestíčko ktoré som dala na vajíčka a vytvarovala som z neho vajíčka.



Vajíčka som si položila na mriežku a pooblievala som ich čokoládou. Výhoda bola, že keď čokoláda stiekla tak nezašpinila stôl, ale vrátila sa do mištičky.

Potom som ich ozdobila
špeciálnymi farbičkami a posypala
malými ozdôbkami.





A punčové veľkonočné vajíčka sú
hotové!

MŇAM!

Ďakujem za
pozornosť