

# Pražské gule



## Suroviny:

### Na buflery (piskoty) :

6 vajec

170 g cukor

180 g hladka muka

70 g skrobova mucka (ja som dala gustin, pretoze ten som mala)

### Na slovensky krem :

500 g maslo

300g cukor + 100 ml vody + lyzicka octu

2 PL kakao

### Na dokoncenie

cukrovy sirup ... 400 g cukor + 100 ml vody

250 g nesolene lupane arasidy

250 g cokolada na varenie + velky orech cera

## Postup

### Najprv si upecieme buflerky.

Oddelime zltky od bielkov. Do bielkov pridame 3/4 cukru a vyslahame tuhy sneh. Zltka a ostatok cukru vyslahame do peny Naslahane zltka vlejeme k snehu a stierkou ich opatrne zapracujeme, staci ked 5x prehodime masu K mase pridame nakyprenu muku zmiesanu s gustom a tiez ju opatrne zapracujeme.

Ruru predohrejeme na cca 180 stupnov. Na plechy polozime papier na pecenie. Cestom naplnime cukrarsky sacok s hladkou trubickou

a spricujeme buflery. Piskoty tahame skor do vrchu, ostanu tak pekne napufkane, Plech vlozime do vyhriatej rury a pecieme cca 15 minut. Upecene buflerky su pevne, nemaju byt pruzne ako piskotove cesto.

### Uvarime si krem :

Cukor a vodu dame varit kym sa neroztopi. Do cukrovej vody pridame ocot. Robi sa to vraj preto, aby sa cukor pri vychladnut nezrazil do krystalikov

Cukrovu vodu nechame bublat dovtedy, kym sa netaha po vlase. Po uvarení ho nechame vychladnut.

Makke maslo dame do misy a prilejeme k nemu uvarený sirup a kakao. Vyslahame do kremu.

Upecene buflerky rozdelime na dve polovice. Ak maju na sebe ten chvostik po spricovaní, tak ho zrezte...hlavne pri tych, ktore pojdu na spodok, na tych vrchnych to nebude vadit.

Nastriekame na piskoty krem a spojime ich. Dame do chladu.

**Uvarime si dalsi sirup** zo 400 g cukru a 100 ml vody....tento musi byt ovela hustejsi, ako bol ten co isiel do kremu, musi to byt naozaj lepkava, tahava hmota. Ako ked nahrejete med.

Arasidy nasekame v robote na jemnejsie kusky. Velke kusy arasidov sa neudrzia, takže musia byt naozaj doklade posekane

**Naplnene gule namacame** najprv do husteho sirupu...ten nemusi byt studeny, staci len trochu prechladnuty a potom ich obalujeme v posekanych arasidoch.

### Vo vodnom kupeli roztopime cokoladu a tuk

Gule ponorime, rychlym pohybom do polovice z arasidovej strany, do cokolady a nechame trochu odkvapkat. Odlozime do chladu a po ztuhnutí ich vkladame do kosickov