

Laskonky cukrárenské



Suroviny:

Na bielkovu masu :

150 ml bielkovvazili 160 g , ratam ze to bolo plus minus bud 5 velikanskych, alebo 6 malych kusov
150 g jemny krystalovy cukor
300 g krystalovy cukor + 6 PL voda
160 g mlete mandle

Na zltkovy krem :

6 zltkov
3 balicky vanilinoveho cukru
180 g krystalovy cukor
8 PL vody
300 g masla
6 PL mlete prazene lieskove orechy

Postup

IDEME SI UPIECT LASKONKY

Dame si uvarit 300 g cukru s 6 PL lyzicami vody. Uvareny sirup musi byt husty, musi sa tahat na vlas. Ja som ho varila cely cas ako som slahala bielkovu masu.

Bielka so 150 g cukru slahame do tuheho snehu.

Jednou rukou drzime slahac na strednych obratkach a druhou lejeme do snehu ten horuci cukrový sirup, ktorý neustále zaslahavame do snehu.

Sneh potom slahame do vychladnutia.

Do uvareného snehu vsypeme zomlete mandle. Stretla som sa s roznoými variantami zahusťovadlakokos, vlašské orechy, oriesky, Curkarky tvrdia, že mandle sú najlepšie preto, že sú suché, že laskonky potom lepšie v rúre schnu.

Podľa mojej rúry, sa mi laskonky najlepšie piekli na 90 stupňov a sušila som tak cca 30 minút.

KREM:

Plnila som zltkovým krémom...

Znovu si dame variť sirup, ten nemusí byť tak výrazne hustý, ako pri snehovom ceste, ale aj tento sirup musí mať krásne veľké čisté bubliny, ako z bublifuku a táhat sa na nit.

Na webe písalo, že od bodu varu, má vrieť tak cca 3 až 4 minúty....ja som si to veru aj odstopovala a ten čas sedí.

Zltka slahame s 3 balickami vanilínového cukru. Zltková pena zbledne a zhutne.

Znovu do jednej ruky dame slaháč a do druhej cukrový sirup. Taký vriaci ho prilievame do zltkového krému a zároveň ho zaslahavame.

Keď je tam už všetok, tak zltka slahame dovtedy, kým nie sú vychladnuté.

Do vychladnutého zltkového krému nakrajame na malé kocky maslo a slahame pokiaľ 10 minút.

Správne vyslahaný krém, zväčši svoj objem, je krásne lesklý a keď prejdeme po ňom opakom lyžicou, tak sú v ňom viditeľné malícke pory.

Popri slahaní si môžeme [upražiť lieskove orechy](#). Keď oriesky vychladnú, tak ich medzi dlanami suchame a zbavíme ich tak supky. Zmixujeme ich, alebo pomelieme....a nejakých 5 lyžíc zamiesame do vyslahaného krému.

Naplníme si krémom sáček a každú druhu laskonku naplníme.