

# Fíkové podkovičky



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 2h 30min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 2h 30min , Porce: **60**

**2512** kalorií , **3 g** cukrů , **80 g** tuků , **32 g** bílkovin

**Autor:** jirina1967

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/fikove-podkovicky>

## Příprava

Perník nastroháme a fíky umeleme na masovém strojku. 70 g cukru promícháme s perníkem a přidáme fíky, nastrohané ořechy, perníkové koření, 4 lžíce rumu a citrónovou kůru. Vypracujeme pevné a hladké těsto. Pracovní desku posypeme 30 g cukru a těsto rozválíme na plát silný zhruba 3mm. Vykrájíme z něj podkovičky, které rozložíme na prkénko a necháme 2 hod. zaschnout. Mezitím si připravíme polevy. Na bílkovou polevu smícháme v misce bílek se 100 g cukru a přilijeme citrónovou šťávu. Utřeme na hladkou lesklou polevu. Na žloutkovou polevu utřeme žloutek se zbylým cukrem a rumem na lesklou polevu. Část zaschlých podkoviček potřeme žloutkovou polevou, část bílkovou. Dozdobíme rozpuštěnou čokoládou a necháme ztuhnout.

## Ingredience

- 40 g perníku na pečení
- 120 g sušených fíků
- 280 g cukru moučky
- 120 g vlašských ořechů
- 1/2 lžičky perníkového koření
- 6 lžic rumu
- 1/2 lžičky citrónové kůry
- 1 vejce
- 2 lžíce citrónové šťávy
- 50 g čokolády na vaření

## Kategorie

Vánoce, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Exotika, Děti do 5 let, Cukroví