

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 nastrouháme a fíky umeleme na masovém stroju. 70 g cukru promícháme s perníkem a přidáme fíky, nastrouhané ořechy, perníkové koření, 4 lžice 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 lžice citrónové šťávy
- ✓ 50 g čokolády na vaření

Kategorie

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