

Monika Sisková

# Pícneme s Monikou



# Snehové pečivo

## Základný snehový korpus



30 ks



120 min.

### INGREDIENCIE:

100 ml vaječných bielkov  
(cca zo 4 vajec)  
150 g kryštálového cukru

### Rozvar:

300 g kryštálového cukru  
100 ml vody

### AKO NA TO?

1. Z bielkov a cukru vyšľaháme tuhý sneh. Ručným elektrickým šľahačom na najvyššom stupni šľaháme 2 minúty, kým sneh nezačne vytvárať kopčeky a nezačne sa lesknúť.
2. V hrnci si prevaríme cukor s vodou v hustý cukrový rozvar. Varíme pomaly a necháme postupne vyvárať vodu, aby bol rozvar v správnej hustote. Rozvar nemiešame, okrem zamiešania vody s cukrom na začiatku varenia.
3. Správnu hustotu spoznáme tak, že do cukrového rozvaru počas varenia namočíme očko, ktoré sa vyplní cukrovým rozvarom. Ak do očka fúkne a vytvorí sa retiazka, hrniec zložíme z ohňa a pomaly rozvar vylejeme do vyšľahaného bielkového snehu.
4. Potom pri nízkej rýchlosti sneh došľaháme až do úplného vychladnutia.

# Laskonky



30 ks



120 min.

## INGREDIENCIE:

### Karamel:

200 g kryštálového cukru  
200 ml smotany na šľahanie

### Základ korpusu:

100 ml vaječných bielkov  
(cca. zo 4 vajec)  
150 g kryštálového cukru

### Rozvar:

300 g kryštálového cukru  
100 ml vody

### Dokončenie snehového korpusu:

80 g mletých vlašských orechov

### Krém:

600 ml mlieka  
110 g maizeny  
150 g kryštálového cukru  
200 g masla

## AKO NA TO?

1. Pripravíme si hmotu na základný snehový korpus a varechou do nej zamiešame orechy.
2. Pripravenú hmotu ihneď rozporciujeme na pripravený plech s papierom pomocou formy na laskonky. Dávame pozor, aby hmota bolo zarovno formy, ale aby neprečnievala.
3. Keď masu rovnomerne roztrieme, opatrne formu zdvihneme z plechu tak, aby zostala na papieri v tvare laskoniek. Toto opakujeme dovtedy a na toľko plechov, kým neminieme všetku hmotu.
4. Laskonky sušíme v trúbe pri teplote 140 – 150 °C počas 3/4 – 1 hodiny.
5. Vychladnuté laskonky opatrne odlúpeme z papiera a pripravíme na plnenie.
6. Pripravíme si krém. Dáme variť mlieko s cukrom a zvlášť do misky pripravíme maizenu. Do misky s maizenu si odoberieme približne 200 ml mlieka, ktoré sa varí s cukrom. Maizenu hneď rozmiešame tak, aby nezostali žiadne hrudky. Keď začne mlieko s cukrom vriieť, vylejeme do neho rozmiešanú maizenu. Krém za stáleho miešania privedieme do varu a uvaríme hustý pudíng.
6. Pudíng preložíme do nádoby šľahača a dáme miešať. Keď vychladne na približne izbovú teplotu, pridáme do neho maslo a miešame dovtedy, kým sa nevytvorí hladký nadýchaný krém.
7. Do hotového krému primiešame pripravený karamel podľa chuti. Krém je ideálne na laskonky nanášať cukrárskym vreckom.
8. Laskonky plníme tak, že si polovicu usušených laskoniek obrátíme stranou, ktorá bola na papieri smerom hore a na ňu nanesieme tenkú vrstvu krému.
9. Na krém opäť priložíme laskonky časťou, ktorá bola prilepená na papieri.
10. Takto spojené laskonky necháme vychladnúť a stuhnúť v chladničke.

**TIP:** Laskonky sú usušené vtedy, ak ich rukou ešte v čase, keď sa sušia v trúbe ľahko odlepíme z papiera.



# Malinová kocka



30 ks



120 min.

## INGREDIENCIE:

### Cesto:

200 g hladkej múky  
90 g práškového cukru  
90 g kryštálového cukru  
6 vaječných žĺtkov  
6 vaječných bielkov  
1 kypriaci prášok do pečiva  
1 vanilkový cukor

### Malinová náplň:

200 g malín  
100 ml vody  
100 ml malinového sirupu  
100 ml slabšieho aromatického alkoholu

### Poleva na kocky:

250 g bielej čokolády  
0,5 dcl smotany na šľahanie  
(živočíšnej)

### Dekorácia:

čerstvé ovocie

## AKO NA TO?

1. Cesto pripravíme tak, že vyšľaháme vaječné žĺtka spolu s práškovým cukrom a polovičkou vanilkového cukru. Šľaháme pokiaľ hmota zhustne. V druhej nádobe vyšľaháme bielka s kryštálovým cukrom a druhou polovicou vanilkového cukru.
2. Vyšľahané bielka dáme do väčšej misky a pridáme vyšľahané žĺtka. Všetko spolu zľahka premiešame a pridáme múku zmiešanú s kypriacim práškom do pečiva. Zľahka zamiešame vareškou, aby hmota ostala nadýchaná.
3. Cesto preložíme do formy, prípadne plechu vystlaného papierom na pečenie. Papier trochu potrieme olejom aby sa po upečení ľahšie oddelil od cesta.
4. Pečieme asi 20 minút pri teplote asi 200 °C. Po 20 minútach znížime teplotu na 180 °C dovtedy, kým sa cesto neprestane lepiť na špajdlu. Potom vyberieme z rúry.
5. Po vybratí preklöpíme formu, prípadne plech tak, aby bola spodná strana upečeného korpusu na vrchu. Korpus necháme vychladnúť.
6. Kým korpus chladne, pripravíme malinovú náplň. Všetky suroviny dáme do vyššej nádoby a s ponorným mixérom rozmiešame na hladkú konzistenciu. Takto pripravenú zmes použijeme ako náplň medzi druhý a tretí diel korpusu.
7. Vybratý korpus pozdĺžne rozrežeme na tri rovnaké časti.
8. Prvú časť položíme na tácku, na ktorej budeme zákusok dokončovať. Spodnú časť natrieme malinovou marmeládou. Na spodnú časť položíme strednú časť korpusu a na ňu nalejeme pripravenú malinovú náplň.
9. Tretiu časť natrieme malinovou marmeládou. Takto pripravený korpus prevrátíme a položíme s marmeládovou časťou na vrch druhého korpusu.
10. Na vrch zákusku dáme masťný papier. Na papier dáme rovnú tácku s ktorou zaťažíme naplnený zákusok. Dáme do chladu do druhého dňa.
11. Na druhý deň spravíme polevu. Do misky nasypeme bielu čokoládu a vlejeme do horúca zohriatu smotanu. Miešame dovtedy, kým sa čokoláda nerozpustí. Môžeme jej dopomôcť tak, že ju zohrejeme v mikrovlnke.
12. Dostávame sa do fázy, kedy zákusok dokončíme. Zo stuhnutého zákusku zložíme papier, na vrch nalejeme čokoládovú polevu a dáme opäť na pár hodín do chladu.
13. Vychladený zákusok ľubovoľne ozdobíme ovocím

**TIPY:** Nezláknite sa, čokoláda ostane priesvitná. Tým že bude zákusok v chlade, čokoláda opäť stuhne. Zákusok krájajte nožom namočeným do horúcej vody.

# Šamrolky



30 ks



120 min.

## INGREDIENCIE:

### LÍSTKOVÉ CESTO:

#### Tuková časť:

250 g hladkej múky  
250 g masla, 250 g margarínu

#### Vodové cesto:

250 g hladkej múky  
6 vaječných žĺtkov, 1/2 lyžičky soli  
2 lyžičky octu, 100 ml vlažnej vody  
2 vajička na potretie cesta

#### Bielková náplň:

200 ml vaječných bielkov  
200 g kryštálového cukru  
1 vanilkový cukor

#### Zvlášť si pripravíme rozvar:

500 g kryštálového cukru  
200 ml vody

#### Dekorácia:

150 g práškového cukru

## AKO NA TO?

1. Najprv zapneme rúru na pečenie a vyhrejeme ju na 180 °C. Pripravíme si plech na šamrolky, ktorý zľahka potrieme olejom.
2. Na pomúčenej doske rozvaľkáme lístkové cesto v tvare obdĺžnika na hrúbku asi 4 mm a šírku asi 30 cm. Celú plochu môžeme jemne potrieť rozšľahaným vajíčkom. Docielime tak rovnomerné potretie celého cesta a je to aj jednoduchšie, ako natierať cesto namotané na kovových trubičkách.
3. Po rozvaľkaní a natretí cesta radielkom alebo nožom nakrájame zhruba 2 cm široké a 30 cm dlhé prúžky cesta. Cesto budeme namotávať na kovové trubičky tak, aby sme začali vždy na kraji trubičky. Cesto sa musí prekryvať asi na ploche 5 mm p. Postupne namotané cesto na trubičkách ukladáme na pripravený vymastený plech zhruba s odstupom asi 5 cm od seba.
4. Šamrolky pečieme asi 15 minút a dopekáme pri otvorenej trúbe ďalších asi 5 minút do zlatista. Po upečení a vybratí plechu z trúby ich necháme pri izbovej teplote vychladnúť.
5. Ešte vlažné sa snažíme upečené šamrolky stiahnuť z kovových trubičiek. Upečené trubičky odložíme a pripravíme snehovú náplň.
6. Rozvar pripravíme tak, že do hrnca dáme cukor a zalejeme vodou. Keď sa nám cukor „nasaje“ vodu, zapneme si pod hrncom plameň na najvyšší stupeň a metličkou cukor s vodou premiešame. Cukor sa postupne začne roztopiť a vznikne sirup, ktorý varením bude postupne hustnúť.
7. Hneď ako začneme variť rozvar, v šľahači pripravíme bielkový sneh. Bielka šľaháme dovtedy, kým nebudú husté.
8. Rozvar občas premiešame, aby po okrajoch nezostal neroztopený cukor. Keď vidíme, že rozvar vrije a na povrchu sa objavujú husté bublinky, horúci rozvar vylejeme do stále sa miešajúceho bielkového snehu. Za stáleho miešania na najvyššej rýchlosti miešame asi 10 minút a po znížení rýchlosti asi o štvrtinu necháme domiešať ďalších 10 minút. Potom sneh odstavíme.
9. Upečené šamrolky plníme cukrárenským vreckom s kovovou ozdobnou trubičkou a posypeme práškovým cukrom.

**TIPY:** Šamrolky plníme vždy najprv do širšej časti a potom doplníme bielkový sneh do užšej časti. Skladujeme ich na suchom mieste v chladnejšej miestnosti. Skladovanie v chladničke neodporúčam. Ak vám zostane snehové bielko, môžete ho použiť aj na prípravu niektorého z receptov na snehové pečivo.