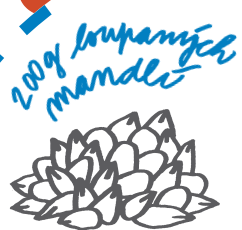


Připravujeme s losem Škudlíkem

SKOŘICOVÉ ŠNEKY PLNĚNÉ MANDLOVÝM KRÉMEM A ŠLEHAČKOU

Dvě tradiční švédské dobroty v jednom – božský skořicový šnek s mandlovým krémem a kopečky šlehačky.

Připomíná dezert „semmla“, což je jedna z nejoblíbenějších pochoutek ve Švédsku.



4 skořicové šneky KAFFEREP



2 lžičky mandlové mouky



4-5 lžic mléka



200 ml smetany na šlehání



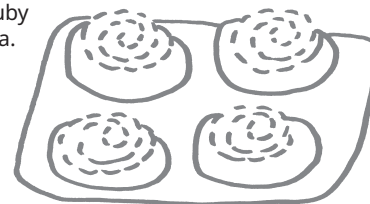
1 Rozmixujeme mandle.



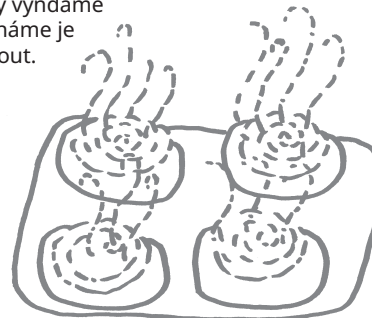
2 V míse smícháme rozmixované mandle s mandlovou moukou. Postupně přidáváme mléko a mícháme směs tak dlouho, až vznikne pevná roztíratelná mandlová náplň.



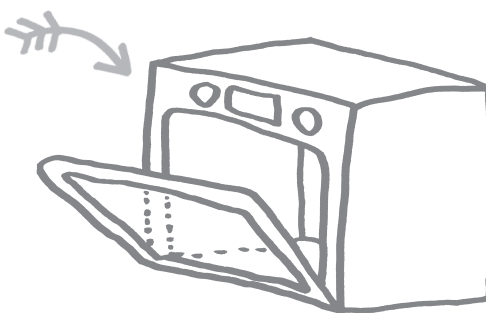
4 Rozehřejeme troubu na teplotu uvedenou na obalu. Vložíme mražené šneky do trouby a upečeme je do zlatova.



5 Upečené šneky vyndáme z trouby a necháme je mírně zchladnout.



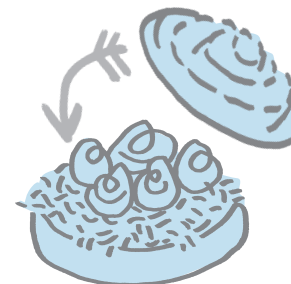
3 Vyšleháme smetanu ke šlehání, až bude pevná a pěkně nadýchaná.



6 Potom je rozkrojíme na dvě poloviny.



7 Spodní část potřeme mandlovým krémem. Na něj nasázíme malé kopečky šlehačky a přiklopíme je horní polovinou šneka.



Dobrou chuť!

GENOMSNITT
Váha, 3 kg



PONNYFISK
Mísa na míchání, světle zeleno-modrá, 1 l

