

# LASKONKY - LASKOMINKY

ĀĀEtrtek, 19 kvĀĀten 2011

Dostala jsem nĀĀkolik receptĀĀ a jak jsem slĀbila, tak nĀvod je tu. Ale ingredience jsem pomĀĀĀTMila a mĀte tedy ve vĀsledku jen hlavní pomĀĀry, kolik ĀĀeho. ProtoĀĀe kaĀĀdĀy z receptĀĀ byl na jinĀ mnoĀĀstvĀ. NĀĀkterĀ na dvacet, jinĀ na vĀc laskonkovĀch

UrĀĀitĀĀ mĀte v&scaron;ichni nĀĀjakĀy ten zĀkladnĀ pĀĀTMedpis, proto jsem se soustĀĀTMedila na triky a figle - jak na to, aby se lahĀĀ povedla:

Hmota na laskonky se &scaron;lehĀ v teplĀ vodnĀ lĀzni - tak si do nĀdoby, ve kterĀ to budu pĀĀTMipravovat, nasypu cukr a zaleju ho bĀlkama. NechĀm to stĀt - zatĀm bez ohĀĀTMivĀnĀ, jen aby se cukr snĀze rozpou&scaron;tĀĀ, a dĀm se mezitĀm do pĀĀTMipravy krĀmu. Ten se pĀĀTMipravuje opĀĀt ve vodnĀ lĀzni, takĀĀe &scaron;lehĀm - intenzivnĀĀ - vejce s cukrem - asi 10 mĀrnĀho varu tĀ vodnĀ lĀznĀĀ. Pak nĀdobu s horkou hmotou pĀĀTMendĀm do dĀĀTMezu se studenou vodou a vychladĀm, zprvu to je&scaron;tĀĀ stĀle intenzivnĀĀ &scaron;lehĀm, po chvĀli jen obĀĀas promĀchnu, aĀĀ do ŀplnĀho vychladnutĀ. Do studenĀ hmoty pak za&scaron;lehĀm mĀslo, kdo mĀ rĀd, pĀĀTMidĀ kapku rumu. PraĀĀenĀ lĀskĀĀe nebo drcenĀ griliĀ&scaron; pĀĀTMidĀvĀm na zĀvĀr a radĀĀji je ruĀĀnĀĀ vmĀchĀm, neĀĀ bych riskovala sraĀĀenĀ krĀmu. GriliĀ&scaron;:

OĀĀTMĀ&scaron;ky rozloĀĀte na plech a osm aĀĀ deset minut je praĀĀte v troubĀĀ pĀĀTMĀ 180&thinsp;°C - hlĀďte, aby se ne vychladnutĀ mnĀĀte v dlanĀch, vĀlejte v utĀĀrce nebo na sĀtu, aĀĀ se slupky uvolnĀ. Do kotlĀku nebo kastrĀĀku vsypte cukr, pĀĀTMĀ lĀĀĀicĀ mĀsla a na mĀrnĀm plameni nechte bez mĀchĀnĀ rozpou&scaron;tĀĀ, dokud se nezaĀĀe tvoĀĀTMĀit karamel; trvĀ to ĀĀtyĀTMĀ pĀĀt minut. AĀĀ bude hustĀ, ale je&scaron;tĀĀ trochu tekutĀ, vsypte k nĀĀmu oĀĀi&scaron;tĀĀnĀ praĀĀenĀ oĀĀTMĀ&scaron;ky a praĀĀte je&scaron;tĀĀ chvĀli, aĀĀ smĀĀs zĀskĀ vĀyznĀvou tmavĀĀ zlatou barvu, oĀĀTMĀ&scaron;ky se stejnĀmĀrnĀĀ obalĀ karamel a hmota je&scaron;tĀĀ trochu zhoustne. KromĀĀ oĀĀTMĀ&scaron;kĀĀ se pĀĀTMipravuje takĀ z mandlĀ.

Hmotu z kastrĀĀku pak vylĀjte na silikonovou podloĀĀku nebo alobal ĀĀi peĀĀicĀ plech, potĀĀTMenĀ trochu oleje. GriliĀ&scaron; rychle ztvrdne a zkĀĀTMehne. Po vychladnutĀ ho umelte ĀĀi rozdrĀĀte na hrub&scaron;Ā nebo jemnĀĀ&scaron;Ā smĀĀs. VmĀchejte do krĀmu a spojete jĀm vĀĀdy dvĀĀ laskonky k sobĀĀ. Ozdobte polevou ĀĀi ĀĀokolĀdou. MalĀ upozornĀĀnĀ: slepenĀ laskonky druhĀho dne zmĀĀknou, je proto lep&scaron;Ā je slepovat v den spotĀĀeby. Ale: zbylĀ krĀm mĀĀĀeme zamrazit. NeslepenĀ laskonky uchovanĀ v zavĀĀenĀ krabiĀĀce (ne z papĀru) jsou stĀle kĀĀupavĀ. Tak, krĀm je hotov, jdeme na

laskonky: Laskonky: BĀlky s cukrem krupice u&scaron;lehĀme v citrĀnem vytĀĀTMenĀ nĀdobĀĀ robota do tuhĀho snĀĀhu. D bĀlkĀĀ s krupicĀ dĀvĀm je&scaron;tĀĀ &scaron;petku soli. Ze zaĀĀĀtku &scaron;lehĀm na nejnĀĀĀ&scaron;Ām stupnĀ nĀĀkolik minut, aĀĀ neĀĀ je hmota bĀlĀ, pak zapnu maximĀlnĀ otĀĀky a je&scaron;tĀĀ nĀĀkolik minut &scaron;lehĀm dĀl. Pak pĀĀTMĀ&scaron;lehejte i cukrovĀ rozvar (cukrovĀ rozvar: cukr krystal a vodu - pomĀĀr cca 2 : 1 - dejte do kastrĀĀku a na stĀĀTMĀ plameni svaĀĀTMujte asi deset minut; nemĀchejte. Do horkĀ smĀĀsi se ponoĀĀTMĀ drĀĀĀnĀ oĀĀko, a pokud pĀĀTMĀ fouknutĀ odlĀtajĀ cukrovĀ bublinky, je rozvar perfektnĀ. CukrovĀ rozvar zvy&scaron;uje soudrĀĀnost krĀmĀĀ a tohoto tĀĀsta. Jde vlastnĀĀ o prvĀĀ stupeĀĀ rozvaĀĀovĀnĀ cukru.) Do toho v&scaron;eho pak zamĀchĀme kokos (oĀĀTMechĀ). Kokosu ĀĀi oĀĀTMechĀĀ dĀvĀm (1 :

tedy na jeden bĀlek 30 g oĀĀTMechĀĀ) a musĀ se to vmĀchĀvat velmi opatrĀĀ, nejlĀpe pomoci stĀĀrky, vĀĀdy lehce posypat snĀĀ pak 1x aĀĀ 2x podebrat snĀĀ a obrĀtit. A je&scaron;tĀĀ tak pĀĀl mocca lĀĀĀĀky prdopeĀĀe, tĀm to "pocukrujte" a zamĀchejte. pokraĀĀujem: Na plech si dĀme peĀĀicĀ papĀr a na nĀĀj pak tvoĀĀTMĀme laskonky. A teĀĀ pozor, velkĀ a bĀjeĀĀny trik, co jsem ĀĀĀ netu a vyzkou&scaron;ela: manĀĀel (jednĀ ĀĀtenĀĀTMky) uĀĀTMĀz lino ve velikosti plechu, do toho vyĀĀTMĀz stejnĀ ovĀlky, on celĀ poloĀĀĀ na plech s peĀĀicĀm papĀrem, stĀĀrkou zamĀzne ty otvory tĀĀstem, lino sundĀ a je to. NĀnĀ nad to, mĀt doma ku Jinak - tady je moĀĀĀno &scaron;ablonu koupit: Troubu rozehĀĀTMĀvĀm pĀĀTMĀ dolnĀm ohĀĀTMĀvu a horkĀm vzduchu na 170°C vloĀĀĀm laskonky, stĀĀnu okamĀĀitĀĀ na 70°C. NechĀm to tam asi tĀĀTMĀĀtvrtĀĀ hodiny, aby zpevnĀly, pak troubu vypnu a nechĀ je&scaron;tĀĀ dojĀt. Takto se dĀjĀ pĀĀt i tĀĀTMĀ plechy nad sebou. UpeĀĀenĀ laskonky poznĀme tak, ĀĀe jdou pĀĀknĀĀ noĀĀĀem s z papĀru. Pokud se je&scaron;tĀĀ lepĀ, nechĀme je dosu&scaron;it. A - pozor - dal&scaron;Ā super trik: kdyĀĀ se topĀ v ŀT, naaranĀĀuju papĀr na peĀĀenĀ i s laskonkama na radiĀtory a &scaron;mytec! - na vĀsledek si poĀĀkĀm do rĀna. ŀspĀĀch stoprocentnĀĀ zaruĀĀen, takĀĀe v troubĀĀ se mĀĀĀe zatĀm pĀĀt nĀĀco jinĀho. VlonĀ to byl u nĀs absolutnĀ hit a v prĀci &scaron;rocept na draĀĀku. PevnĀĀ doufĀm, ĀĀe se vĀm tento "kompilovanĀ recept" bude lĀbit - pĀĀTMĀpadnĀĀ, pokud mĀte i vy nĀĀjakĀ vylep&scaron;enĀ, pĀĀTMĀidejte se!!! ze sedmi zaslanĀch receptĀĀ opsala a sepsala: d@niela