**Príprava netradičného vaflového cesta – čokoládové podkovičky**

**Čokoládové podkovičky**

**Suroviny:**

190g hladkej múky, 125g masla, 70g práškového cukru, 1 žĺtok, 10g kakaa, 40g mletých vlašských orechov, štipku kypriaceho prášku, štipku škorice

**Krém:**

2 dl mlieka, 30g kryštálového cukru, 30g kukuričného škrobu Gustin, 200g masla, 30g rumu, 1 vanilkový cukor

**Postup:**

Múku preosejeme, pridáme práškový cukor, zmäknuté pokrájané maslo, žĺtok, pomleté vlašské orechy a ostatné chuťové prísady. Vypracujeme hladké nelepivé cesto, ktoré necháme odležať. Po odležaní vyvaľkáme na hrúbku 0,5 cm a vykrajujeme malé podkovičky, ktoré pečieme pri teplote 180°C asi 5-7 minút.Po vychladnutí nastriekame krém pomocou vrecka a rezanej trubičky.Necháme stuhnúť a po stuhnutí potiahneme do tmavej a bielej čokolády. Vhodne ozdobíme.

**Postup na výrobu krému:**

Z mlieka, kryštálového a vanilkového cukru, škrobu uvaríme hustý krém, ktorý za občasného premiešania vychladíme. Pridáme mäkké maslo, vyšľaháme hladký krém, ktorý nakoniec dochutíme rumom.

**Londýnske vafle**

**Suroviny:**

300g hladkej múky, 300g masla, 90g jemne mletých lieskových orieškov, 90g práškového cukru, ½ balíčka vanilkového cukru, kôra z 1 citróna.

**Postup:**

Zo surovín vypracujeme hladké cesto a necháme ho odležať. Po odležaní vyvaľkáme plát na veľkosť plechu a rozdelíme ho na dve polovice. Jednu polovicu potrieme vajíčkom, pomocou papierového kornútku nastriekame bielkovou glazúrou tenké mriežky vzdialené od seba asi 1 cm. Pečieme v stredne vyhriatej rúre a hne´d po upečení obe polovice spojíme ríbezľovým džemom. Pokrájame až na druhý deň, aby sa nám upečená glazúra nelámala. Krájame štvorce veľkosti asi 5-6 cm.

**Vaflové tortičky**

**Suroviny:**

280g hladkej múky, 280g masla, 140g práškového cukru, 140g orieškov, 1 celé vajce, ½ balíčka vanilkového cukru, malinový džem

**Postup:**

Zo surovín vypracujeme hladké cesto a necháme ho odležat asi 1 hodinu. Po odležaní vyvaľkáme na hrúbku asi 0,5 cm. Povykrajujeme okrúhle koláčiky, ktoré upečieme. Upečené plníme malinovým džemom vždy tri spolu. Ozdobíme fondánom a posekanými pistáciami.

Pozri si video : https://www.youtube.com/watch?v=nxGxFdlvUmM