

Pomarančové vežičky

Na náplň:

250 ml smotany na šľahanie • 250 g bielej čokolády • šťava z ½ pomaranča • 4 lyžice pomarančového likéru

Na cesto: 150 g hladkej múky • 50 g práškového cukru • 2 lyžice medu • 100 g masla • 2 žltky

Na ozdobenie:

150 g bielej polevy
• 20 g čokoládovej polevy

POSTUP:

1 Smotanu zvaríme, pridáme čokoládu, šťavu, likér. Zachladíme. Múku zmiešame s cukrom.

2 Pridáme med, maslo, žltky, kôru, vypracujeme cesto. Odležíme, rozvaľkáme na plát, vykrajujeme kvetinky.

3 Na plechu pečieme pri 180° C 12 minút. Čokoládovú smotanu naplníme do cukrár. vrecka a krém nastriekame na upečené kvietky do tvaru vežičiek. Ozdobíme polevami.



VAŠE BÝVANIE ZMENÍME NA DOMOV

Aj vy patríte k tým ľuďom, ktorí sa rozhodli, že si vymania alebo prerobia svoje aktuálne bývanie? Alebo si plánujete zaobstarať svoj prvý byt či dom? Ak áno, pravdepodobne sa obzeráte po výhodnom úvere, pretože bez neho to dnes vo väčšine prípadov jednoducho nejde. Fajn, vyskúšajte preto aktuálnu ponuku úverov od Prvej stavebnej sporiteľne. Ich úroková sadzba je naozaj

nízka. Výhodou je aj jej fixácia až na 5 rokov. A čo poteší úplne každého, je dlhá doba splatnosti úveru. Tá môže byť až 30 rokov, čo pre vás znamená nízku mesačnú splátku. Jednotlivcovi požičiame až 170 000 € a manželom, resp. partnerom poskytneme za výhodných podmienok dokonca dvojnásobok.

www.pss.sk



TIP!