

Laskonky

(das tschechische Pendant zu den französischen Macarons)

von Lucie Unger

Für ca. 30 Stück je nach Form

Laskonky (das Nussbaiser)

160 g Eiweiß (ca. 5 Eier)
80 g Zucker (für den Eiweiß)
160 g Zucker (für die Zuckerlösung)
5 EL Wasser für die Zuckerlösung
100 g Puderzucker
150 g gemahlene Wallnüsse
60 g gemahlene Pekannüsse
1 TL Essig

Praliné Paste

250 g Zucker
50 ml Wasser
150 g Pekannüsse
150 g Wallnüsse

Creme

250 g Butter
100 g salziges Karamell
250 g Praliné Paste, alternativ eine beliebige Nussbutter

Salziges Karamell

120 ml fetthaltiger Sahne (30 – 40 %)
110 g Zucker
3 EL Wasser
1 Prise Salz (idealerweise Fleur de Sel)



Salziges Karamell

Die Sahne erhitzen (nicht kochen) zur Seite stellen. In einem anderen Topf den Zucker mit Wasser beträufeln und ca. 3 Minuten stehen lassen, bis der Zucker das Wasser aufgesaugt hat. Nun wird der Zucker mit dem Wasser aufgekocht, bis ein goldenes Karamell entstanden ist. Den Topf vom Herd nehmen. Die heiße Sahne auf das Karamell gießen (Vorsicht, es spritzt!) und kräftig rühren, bis eine homogene Maße entsteht. Danach mit dem Salz abschmecken.

Praliné Paste

Die Nüsse in einer Pfanne rösten, damit sich später beim Mixen das Öl löst und eine cremige Konsistenz entsteht. In einem größeren Topf den Zucker mit Wasser beträufeln, bis der Zucker das Wasser aufgesaugt hat. Den Zucker mit dem Wasser aufkochen. Nachdem ein goldenes Karamell entstanden ist, werden die gerösteten Nüsse hinzugefügt und mit einem Holzlöffel verrührt. Auf ein mit einem Backpapier ausgelegtes Blech die fertige Maße ausgießen und abkühlen lassen. Ausgekühlte Maße in kleine Stücke brechen und in einem leistungsstarken Zerkleinerer zu einer Paste verarbeiten.

Creme

Eine weiche Butter aufschlagen, bis sie ihr Volumen verdoppelt hat und schön weiß wird. Nun die Praliné Paste auf drei Mal daruntermischen und danach das salzige Karamell. Bevor das ganze Karamell verarbeitet wird, unbedingt kosten, da der persönliche Geschmack bei jedem unterschiedlich ist 😊.

Laskonky

Die Nüsse mit dem Puderzucker vermengen und beiseitestellen. Die Eiweiße mit dem Zucker zu einem steifen Eischnee schlagen. Für die Zuckerlösung den Zucker mit dem Wasser beträufeln und kurz warten, bis das Wasser vom Zucker aufgenommen wurde. Danach aufkochen, bis die Lösung eine Temperatur zwischen 113 – 117 °C erreicht hat. Nun den Eischnee langsam schlagen und



dabei die Zuckerlösung vorsichtig in einem dünnen Strahl eingießen. Den Essig hinzufügen und die Maße so lange schlagen, bis sie eine Temperatur von 30 °C erreicht hat. In die fertige Maße, welche schön glänzen soll und vor allem fest sein soll, die Nussmischung nach und nach vorsichtig unterheben.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech mit Hilfe einer Schablone die Maße formen und bei 100 °C Umluft ca. 45 Minuten „trocknen“. Nach der 15. und 30. Minute die Offentür kurz aufmachen und wieder zumachen, damit die Laskonky nicht unnötig braun werden. So getrocknete Laskonky auskühlen lassen.

Komplettieren

Die Creme mit Hilfe eines Spritzbeutels auf eine Seite anbringen und eine weitere drauflegen und leicht andrücken. Je nach Geschmack kann mit Schokolade & Co. dekoriert werden. Fertige Laskonky für mindestens 2 Std in einem geschlossenen Gefäß im Kühlschrank ziehen lassen. Am besten schmecken sie am nächsten Tag. Vor dem Verzehr am besten 10 Minuten aus dem Kühlschrank nehmen. Eine gute Laskonka knackt beim Reinbeißen und im Inneren ist sie schön geschmeidig 😊.



