

Chlebíček se šlehačkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- máslo 160 g
- vejce 4 ks
- moučkový cukr 240 g
- hladká mouka 200 g
- prášek do pečiva 1 ks
- nastrouhané lískové oříšky 100 g
- smetana na šlehání 150 ml
- sekané lískové oříšky 1 hrst
- moučkový cukr na posypání 1 ks
- rum na dochucení 1 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Změklé máslo utřeme s moučkovým cukrem do pěny. Po jednom zašleháme žloutky, pak vmícháme sníh z bílků a nakonec prosátou mouku s práškem do pečiva a nastrouhanými oříšky. Těsto můžeme dochutit rumem.

Formu na srnčí hřbet vymažeme máslem a vysypeme moukou a naplníme těstem. Pečeme na 170 ai 40 minut. Po vychladnutí vyklopíme.

Smetanu vyšleháme dotuha, chlebíček pomocí cukrářského sáčku zdobíme pusinkami šlehačky, posypeme nasekanými lískovými oříšky a nakonec pocukrujeme.