Kytičky s krémem

Kategorie: Moučníky

Autor: andrea

Suroviny

- Máslo 190 g
- Žloutek 1 ks
- Cukr moučkový 110 g
- Pomerančová kůra 0.25 lžička
- Hladká mouka 220 g
- Kakao 40 g
- **Krém z bílé čokolády:**
- Smetana na šlehání 100 ml
- Bílá čokoláda 200 g
- Vaječný koňak 3 lžíce
- Máslo 50 g

Doba přípravy: 148 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Máslo vyšleháme se žloutkem, cukrem a pomerančovou kůrou do pěny, přimícháme mouku prosátou s kakaem. Těsto zabalíme do potravinové folie a necháme odležet.
Troubu předehřejeme na 180 °C, plech vyložíme pečicím papírem.
Těsto rozdělíme vyválíme na plát a vykrajujeme plné kytičky a kytičky s vypíchnutým středem.
Pečeme ve vyhřáté troubě 6-8 minut. Vychladlé plné kytičky ozdobíme krémem a slepíme s kytičkami s vypíchnutým středem.

Krém z bílé čokolády vytvoříme tak, že smetanu na šlehání přivedeme k varu. V ní rozpustíme 200 g bílé čokolády, přidáme vaječný koňak a másla. Vše promícháme a vytvoříme krém.