

# Čokoládové dezertky s karamelovým krémem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



## Suroviny

**Porce:** 16

- **Těsto:**

- Hladká mouka 400 g
- Hera 300 g
- Žloutky 2 ks
- Ořechy mleté 60 g
- Kakao 2 lžíce
- Cukr vanilkový 1 balíček
- Cukr moučkový 140 g

- **Karamelový krém:**

- Kondenzované mléko karamelové 1 plechovka
- Máslo 250 g
- Rum 0.5 lžička

- **Čokoládová poleva:**

- Čokoláda na vaření 2 ks
- Máslo 3 lžíce
- Cukr moučkový 3 lžíce

- **Ozdobení:**

- Mandle blanšírované 200 g

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Určen pro:** Děti

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Svačina

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 16

## **Postup:**

Ze všech surovin na těsto vypracujeme těsto, které necháme odpočinout a vyválíme jej na pomoučněném vále na placku ze které vykrájíme kolečka, která dáme péct do trouby.

Slepíme je např. karamelovým krémem, který vytvoříme smícháním karamelového kondenzovaného mléka a změkklého másla. Poté namáčíme do čokoládové polevy z ve vodní lázni rozpuštěné čokolády na vaření, moučkového cukru a másla a ozdobíme mandlí.