

Kaštanové kuličky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cukr moučka 120 g
- mandle 120 g
- hladká mouka 90 g
- máslo 60 g
- vejce 3 ks
- meruňkový džem 2 lžíce
- jedlé kaštiny 500 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Španělsko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Nad horkou vodní lázní ušleháme vejce a moučkový cukr v lehkou pěnu, potom do ní lehce vmícháme 40 g rozehrátého másla, prosátou hladkou mouku a těsto nalijeme na vymaštěný a hrubou moukou vysypaný plech, povrch uhladíme a upečeme, ve středně vyhřáté troubě, dozlatova
2. Z teplého plátu vykrájíme kolečka
3. Mandle vsypeme do vařící vody, přivedeme k varu, scedíme je, oloupeme, usekáme a opražíme na zbylém rozehrátém másle
4. Kolečka potřeme džemem, posypeme mandlemi a nastříkáme kaštanovým protlakem.

Příprava kaštanového protlaku:

1. Opláchnuté kaštiny nařízneme do tvaru kříže a ve vodě je uvaříme doměkka

2. Měkké kaštany oloupeme, hned prolisujeme a promícháme s cukrem v hladkou směs.