

Glazované tyčinky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- cukr moučka 50 g
- hořká čokoláda 60 g
- máslo 180 g
- hladká mouka 150 g
- kukuřičný škrob 75 g
- bílá čokoláda 60 g
- sůl 1.8 lžička
- vanilková esence 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Předehejte troubu na 170 °C (plynová trouba stupeň 3). Vložte dva plechy papírem na pečení. Ve středně velké míse smíchejte mouku, kukuřičný škrob a sůl. Ručním mixérem, nastaveným na vysokou rychlost, ušlehejte ve velké míse máslo, moučkový cukr a vanilkovou esenci do krémova. Nízkou rychlostí vešlehejte suché přísady, které jste dobře promíchali. Naplňte těstem sáček na zdobení, vytlačujte 7 cm dlouhé tyčinky a pokládejte je na plech ve vzdálenosti 5 cm od sebe. Pečete dozlatova 12-15 minut, dokud nebudou pevné na dotek. Přendejte tyčinky na mřížku, aby vychladly. V nádobě s dvojitým dnem pozvolna rozpustíte nejdřív bílou čokoládu, pak hořkou. Přendejte lžící každou čokoládu do igelitového sáčku, kterému ustříhnete maličký růžek. Popusťte uzdu fantazii a ozdobte tyčinky oběma druhy čokolády. Jedna možnost je zdobit tyčinky, jako byste je ovíjeli

barevnými nitkami. Nechte 30 minut tuhnout.