

Stříkané růžky s náplní

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- cukr moučka 100 g
- čokoláda 300 g
- tlučený hřebíček 1.2 lžička
- kypřicí prášek 2 lžička
- malinový džem 300 g
- mandle 75 g
- med 250 g
- mléko 125 ml
- ovocná pálenka 2 lžíce
- marcipán 200 g
- přírodní cukr 125 g
- rum 2 lžíce
- skořice 3.4 lžička
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Med, cukr a vejce nejprve utřeme do pěny, do níž pak vmícháme koření, mleté mandle a rum. Mouku smícháme s kypřicím práškem a střídavě s mlékem zapracujeme do medové směsi. Hotové těsto musí být husté. Troubu předehřejeme na 180°C. Plech vyložíme pečicím papírem a rozetřeme na něj 1 a

1/2 cm vysokou vrstvu těsta. Pečeme asi 30 minut. Necháme vychladnout. Marcipán prohněteme s cukrem a s ovocnou pálenkou. Mezi dvěma fóliemi vyválíme plát. Upečené těsto vodorovně překrojíme. Spodní díl potřeme horkou zavařeninou, přiložíme marcipánový plát a poté vrchní díl. Zatížíme prkýnkem a necháme dvě hodiny v klidu. Odřízneme okraje a koláč nakrájíme na trojúhelníčky. Polovinu trojúhelníčků potřeme bílou, a polovinou hořkou čokoládou. Tmavé trojúhelníčky ozdobíme bílými proužky, bílé tmavými.

Poznámka:

čokoláda - 150g hořká a 150g bílá