

Citrónové slzičky s krémem - dia

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- citrónová kůra 1.2 ks
- citrónová šťáva 1.2 ks
- máslo 80 g
- hladká mouka 240 g
- fruktóza 1 lžíce
- prášek do pečiva 1.2 lžička
- sůl 1 špetka
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

K uvedeným ingrediencím ještě potřebujeme: nastavovaný máslový krém dia, rozpuštěnou hořkou dia čokoládu na polití, půlky nesolených pistáciových oříšků na ozdobení.

Na vál prosejeme mouku s práškem do pečiva, přidáme máslo (nebo Heru) a ostatní suroviny, vypracujeme těsto a necháme je v chladnu odležet. Těsto pak rozválíme na sílu 5 mm, vykrájíme slzičky a přendáme je na plech vyložený papírem na pečení. Pečeme v troubě vyhřáté na 170°C po dobu 6-7 minut. Na upečené zchladlé slzičky stříkneme hladkou cukrářskou špičkou trochu krému a necháme v ledničce ztuhnout. Potom namáčíme slzičky do čokolády a zdobíme je pistáciovými oříšky.