

Oříšková kolečka s marmeládou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 16

- **Těsto**

- tuk hera 150 g
- pražené lískové ořechy 100 g
- hladká mouka 250 g
- žloutek 3 ks
- cukr moučka 200 g

- **Zdobení**

- malinová zavařenina 200 g
- bílá čokoláda 1 ks
- sekané pistácie 1 hrst

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Všechny přísady smícháme a vypracujeme v těsto, které necháme odležet 1/2 hodiny v ledniče. Poté těsto rozválíme a vykrajujeme z něho kroužky. Při teplotě 180 °C je v troubě upečeme do zlaté barvy.

Po zchlazení kroužky slepíme malinovou zavařeninou, potáhneme čokoládou a před zatuhnutím posypeme pistáciemi.

Poznámka:

podle receptu uděláme 36 koleček