

Pařížské rohlíčky II

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- vejce 6 ks
- mleté ořechy 300 g
- moučkový cukr 300 g
- hladká mouka 5 lžíce
- hera 250 g
- krupicový cukr 120 g
- kakao 30 g
- čokoláda na vaření 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Suroviny smícháme v misce a sáčkem děláme na pečicí papír proužky.

Pečeme při 150 stupních asi 10 minut, pak stáhneme a dosoušíme zhruba 5 minut na 120 stupňů (větší budou trvat déle - cca 20-25 minut podle velikosti).

Sundávame až po částečném zchladnutí.

Krém:

Vejce, kakao a cukr šleháme ve vodní lázni do zhoustnutí, po vychladnutí zašleháme postupně do másla.

Krém stříkáme na rohlíčky, políváme čokoládou.

Poznámka:

tři vejce jsou na korpus a tři na krém