Čokoládovodýňové koláčky

Kategorie: Moučníky

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 225 g
- Kakao holandského typu 100 g
- Jedlá sůl 1.5 lžička
- Sůl 0.5 lžička
- Máslo 1 lžíce
- Ztužený tuk 0.25 hrnek
- Krupicový cukr 100 g
- Tmavý třtinový cukr 110 g
- Vejce 1 ks
- Mléko 250 ml
- Vanilkový extrakt 1 lžička
- **NÁPLŇ**
- Smetanový sýr 120 g
- Máslo 115 g
- Moučkový cukr 55 g
- Dýňové pyré 80 ml
- Skořice 2 špetka
- Mletý muškátový oříšek 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 180 °C. Mouku prosejte spolu s kakaem, jedlou sodou a solí do středně velké mísy a promíchejte, aby ve směsi nebyly žádné kakaové hrudky. Dejte stranou. Máslo, ztužený tuk a cukr našlehejte ručním elektrickým šlehačem dohladka, trvá to asi 3 minuty. Přidejte vejce a šlehejte doběla a dokrémova, asi 2 minuty. Pak postupně zašlehávejte moučnou směs, mléko a vanilkový extrakt.

Z těsta odebírejte lžící a na plech vyložený pečicím papírem dělejte hromádky, pomocí lžíce je zploštěte do kolečka o průměru 5 cm. Pečte asi 12–14 minut. Vyndejte, nechte lehce zchladnout, pomocí špachtle sejměte a dejte na mísu zcela vychladnout.

Připravte si náplň: ručním elektrickým šlehačem našlehejte smetanový sýr, máslo a moučkový cukr, poté přidejte dýňové pyré, skořici a muškátový oříšek a prošlehejte dohladka. Krémem potřete polovinu koleček, přiklopte druhou polovinou a podávejte.