

Košíčky s karamelovým krémem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- žloutek 2 ks
- vaníkový cukr 1 balíček
- máslo 140 g
- hladká mouka 250 g
- moučkový cukr 50 g
- citronová kůra 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Poleva: čokoláda, mandle

Ze všech přísad uděláme těsto, které vtlačíme do vymaštěných formiček na košíčky, a upečeme.

Vychladlé plníme krémem, poléváme rozpuštěnou mléčnou čokoládou a sypeme sekanými mandlemi.

Příprava krému: kondenzované mléko vaříme asi 2 hodiny v otevřené plechovce ve vodní lázni (lze použít hrnec na mléko, pokud ho máte)