

Kytičky s karamelovým krémem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Dan



Suroviny

- máslo 1 ks
- linecké těsto 1 ks
- Salko 1 ks
- rum 1 lžice

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Z lineckého těsta vykrajujeme kolečka a kyticčky, které vkládáme do formiček a upečeme. Kyticčku přilepíme na kolečko marmeládou. Plníme karamelovým krémem a dozdobíme. Vaříme 2 hodiny Salko v plechovce, nejlépe den předem. Vyšleháme 250 g másla, vmícháme 3/4 plechovky Salka a dochutíme trochou rumu.