

Koňakové věnečky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vejce 1 ks
- cukr moučka 100 g
- koňak 2 lžíce
- vlašské ořechy 50 g
- máslo 150 ks
- hladká mouka 250 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Oddělíme žloutek od bílku. Z mouky, másla, cukru, koňaku a žloutku vypracujeme hladké těsto. Zabalíme je do fólie a uložíme na hodinu do lednice.

Vlašské ořechy nasekáme nadrobno. Vychlazené těsto vyválíme na plát asi 1 cm silný a s pomocí vykrajovacích koleček s menším a větším průměrem vykrajujeme věnečky. Každý věneček potřeme bílkem a posypeme sekanými ořechy. Koňakové věnečky pečeme v troubě vyhřáté na 200 °C.

Upečené koňakové věnečky slepíme podle chuti krémem nebo marmeládou.