

Plněná čokoládová kolečka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Bílá čokoláda 100 g
- Máslo 50 g
- Sůl 1 špetka
- Vejce 1 ks
- Máslo 100 g
- Hladká mouka 200 g
- Rozinky 50 g
- Vlašské ořechy 50 g
- Čokoláda na vaření 50 g
- Mléko 50 ml
- Cukr moučka 75 g

Doba přípravy: 38 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Vlašské ořechy nasekáme na menší kousky. Těsto připravíme z mouky, cukru, másla, vejce, soli. Vypracujeme. Do připraveného těsta přidáme vychladlé čokoládové mléko (čokoládu na vaření nasekáme a rozpustíme v horkém mléce), nasekané rozinky a ořechy. Zpracujeme. Těsto necháme odpočinout v lednici alespoň hodinu obalené do potravinové fólie. Pomocí dvou lžiček klademe na plech vyložený pečícím papírem malé noky. Mezi sebou udržujeme dostatečné odstupy. Pečeme v předehřáté troubě dozlatova. Necháme vychladnout. Bílou čokoládu si rozpustíme ve vodní lázni a za stálého míchání necháme mírně vychladnout. Poté přimícháme ručním šlehačem máslo(50g). Vzniklým krémem natíráme vzniklé hrudky, vždy plochou stranou k sobě.