

Zvolenské košíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **krém**
- vejce 4 ks
- tuk 250 g
- ořechy 100 g
- cukr 250 g
- rum 1 ks
- **na ozdobu**
- ořechová jádra 1 ks
- **podle potřeby**
- čokoládová poleva 1 ks
- **těsto**
- vejce 2 ks
- citron 0.5 ks
- hera 140 g
- cukr 140 g
- prášek do pečiva 0.5 balíček
- hladká mouka 350 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z hery, cukru, mouky, vajíček, nastrouhané kůry z citronu a prášku do pečiva uděláme těsto a necháme v chladu asi 1 hodinu odpočinout.

Poté těsto velmi tence plníme do formiček košíčků a upečeme. Vyklopíme z formiček a po vychladnutí naplníme košíčky krémem.

Na krém uvaříme vejce s cukrem (ne ve vodní lázni) na hustou kaši. Rozmícháme si tuk a spojíme s vychladlou kaší. Přidáme mleté ořechy a rum, vše dobře smísíme.

Zvolenské košíčky plněné krémem polijeme čokoládovou polevou a zdobíme půlkou ořechu.