

Kakaové cukroví plněné krémem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr moučka 100 g
- čerstvá pomerančová kůra 1 lžíce
- kakao 2 lžíce
- máslo (Hera) 1 kostka
- hladká mouka 500 g
- vejce (L) 1 ks
- **krém**
- máslo 50 g
- Salko 3 lžíce
- cukr moučka 2 lžíce
- kakao 2 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na vále smícháme mouku, cukr a kakao. Uděláme důlek, rozklepneme do něj vejce a přidáme na menší kousky nakrájené povolené máslo. Opláchneme pomeranč, kůru z něj ostrouháme na jemném struhadle a přidáme do těsta.

Všechny suroviny na vále rukama rychle zpracujeme. Z kakaového těsta uděláme hroudu, zabalíme do fólie a uložíme na půl hodiny do chladničky.

Vychlazené těsto rozválíme na pomoučněném válu na placku o tloušťce asi 3 mm a formičkami vykrajujeme různé tvary, vždy jeden s otvorem. Vypíchnuté tvary klademe na plech vyložený papírem na pečení a v troubě předehřáté na 200 °C pečeme 5 - 10 minut.

Máslo vyšleháme s cukrem, kakaem a salkem do hladkého krému. Kakaovým krémem slepujeme cukroví, vždy jedno plné a jedno s otvorem. Kakaové cukroví plněné krémem skladujeme v chladu.