

Květ

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Dan



Suroviny

- hladká mouka 360 g
- cukr moučkový 150 g
- máslo 250 g
- žloutek 2 ks
- ořechy mleté 60 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Vypracujeme těsto, vyválíme, vykrajujeme květy a upečeme. Vychladlé cukroví potřeme marmeládou a přitiskneme stejně velký květ z nepečeného těsta. Smícháme 150 g moučkového cukru, 150 g sušeného mléka, 140 g másla, 80 g mletých ořechů, 40 g kakaa, 1 vanilkový cukr, 6 lžic rumu (je-li příliš tuhé, přidáme rum). Vyválíme přes mikroten, vykrajujeme stejně velké květy a přitiskneme na marmeládou potřený spodek, potřeme citronovou polevou nebo tmavou čokoládou. Možno použít bílou a tmavou čokoládu, mandle a alginátové ovoce.