

Ořechová kolečka III

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Banánek



Suroviny

Porce: 1

- **Těsto**

- Hladká mouka 250 g
- Máslo, Hera 220 g
- Moučkový cukr 110 g
- Vanilkový cukr 1 balení
- Mleté vlašské oříšky 120 g

- **Krém**

- Moučkový cukr 130 g
- Máslo 130 g
- Rum 2 lžíce

- **Na ozdobu**

- Tabulka čokolády na vaření 1 ks
- Oříšek másla 1 ks
- Půlky vlašských oříšků 30 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Ze všech surovin zpracujeme těsto, které necháme odpočinout 2 hodiny v lednici, pak ho rozválíme na plát o síle 4 mm a vykrájíme menší kolečka. Cukroví rozložíme na plech s pečicím papírem a upečeme v troubě vyhřáté na 175 °C dorůžova. Vychladlá kolečka plníme krémem z másla, cukru a

rumu, potáhneme rozpuštěnou čokoládou a ozdobíme půlkou ořechů.

Počet: 30 ks

Cena cca: 120 Kč