

Punčové košíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Banánek



Suroviny

Porce: 1

- **Těsto**

- Hladká mouka 500 g
- Máslo 350 g
- Žloutky 2 ks
- Moučkový cukr 140 g

- **Náplň**

- Změklé máslo 250 g
- Mleté piškoty 250 g
- Rum nebo rumová trest 3 lžíce
- Kandované ovoce 50 g
- Nasekané vlašské oříšky 50 g
- Cukr 100 g

- **Na ozdobu**

- Tmavá čokoládová poleva 1 ks
- Kandované ovoce 1 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z mouky, másla, žloutků a cukru vypracujeme těsto, naplníme jím do 3/4 formičky a upečeme při teplotě 175 °C dozlatova. Košíčky vyklopíme z formiček a necháme vychladnout. Změklé máslo,

piškoty, kandované ovoce, vlašské ořechy a cukr smícháme do husté směsi, kterou naplníme korpusy. Rozehřátou čokoládovou polevou košíčky polijeme a nakonec na každý přidáme pár kousků kandovaného ovoce.

Počet: 30 ks

Cena cca: 130 Kč