

Karamelové kornoutky se šlehačkou a jahodami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

Porce: 16

- máslo 120 g
- med 50 g
- hladká mouka 75 g
- krupicový cukr 100 g
- skořice 1 lžička
- rum 2 lžíce
- smetana ke šlehání (náplň) 500 ml
- vanilkový cukr (náplň) 2 balíček
- jahody (náplň) 300 g

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

V pánvičce na středním plameni a za stálého míchání zahřejeme máslo s medem. Dáváme pozor, aby se nám med nepřipaloval. Když se vše rozpustí, sejmeme pánev z plamene a po částech vmícháme mouku, cukr, skořici a rum. Surovin vymícháme na hladkou směs.

Karamelovou směs udržujeme neustále teplou. Lžičkou lijeme směs na plech vyložený pečicím papírem a tvarujeme kule placičky o průměru asi 10 cm. Na jednom plechu uděláme vždy jen tři placičky. Protože hmota roztéká, ponecháme mezi nimi větší mezery. Placičky pečeme při 180°C asi

5 minut do zlatohněda.

Po upečení necháme placičky jen mírně zchladnout (vychladlé by se lámely) a ještě horké je stáčíme např. přes dřevěný kužílek (ať můžeme si udělat podobný tvar i z alobalu) do tvaru kornoutků.

Placičky stáčíme co možná nejrychleji, protože pečená karamelová hmota velmi rychle tuhne a ztrácí vláčnost.

Smetanu vyšleháme s vanilkovým cukrem dotuha. Pomocí sáčku s řezanou trubičkou plníme krémem vychladlé kornoutky. Kornoutky zdobíme jahodami nebo jiným drobným ovocem.

Poznámka:

1 porce obsahuje 551 kJ/132 kcal

Počet porcí/kusů 30