

Polomáčené plněné sušenky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Bramborová kaše v prášku 50 g
- Čokoládová poleva 50 g
- Máslo 30 g
- Cukr 30 g
- Žloutek 1 ks
- Smetana 0.1 dl
- Kypřicí prášek do pečiva 1.2 lžička
- **Krém**
- Bramborová kaše s mlékem v prášku 50 g
- Máslo 30 g
- Bílá čokoláda 30 g
- Salko 0.3 dl

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Polovinu změkklého másla vyšleháme v míse s cukrem a žloutkem. Přišleháme smetanu a pak bramborovou kaši v prášku a prášek do pečiva a těsto necháme ztuhnout v chladničce. Do vhodné misky nalijeme salko a doplníme ho vodou na 2,5 dl (polovinu množství vody uvedené na obalu kaše). Směs svaříme v mikrovlné troubě, vmícháme bramborovou kaši v prášku, po vychladnutí směs vmícháme do vyšlehaného změkklého másla a přimícháme rozpuštěnou čokoládu. Z těsta vyválíme

placku silnou asi 2 mm, vykrojíme z ní 20 koleček a v polovině z nich vykrojíme ve středu kolečko. Kolečka pečeme 15 minut při 170°C a po vychladnutí je slepíme připraveným krémem a potřeme čokoládovou polevou.