

Černé malé trubičky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• Těsto

- Hladká mouka 350 g
- Moučkový cukr 150 g
- Máslo 180 g
- Mleté ořechy 70 g
- Vejce 1 ks
- Žloutek 1 ks
- Kakao 1 lžíce

• Pařížský krém

- Smetana ke šlehání 33% 0.25 l
- Čokoláda na vaření 70 g

• Máslový krém

- Máslo 200 g
- Cukr 200 g
- Ořechy 140 g
- Rum 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

POSTUP - TĚSTO

Na vále ze všech surovin zpracujeme těsto, vyválíme přibližně 2 mm silný plát a radélkem nakrájíme obdelníky 4x6 cm. Obdelníky natáčíme na trubičky, ty dáme na potřený plech a pečeme 10 minut.

POSTUP - PAŘÍŽSKÝ KRÉM

Šlehačku a čokoládu přivevedeme k varu, ale nevaříme a dáme vychladit. Vychlazenou ušleháme a plníme trubičky.

POSTUP - MÁSLOVÝ KRÉM

Máslo s cukrem vyšleháme do pěny, přidáme ořechy a rum.