

Oříškové košíčky s překvapením

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Bílek 1 ks
- Citronová kůra 1 ks
- Cukr moučka 1 ks
- Cukr vanilkový 1 ks
- Čokoláda 1 ks
- Lískové ořechy 1 ks
- Mouka hladká 1 ks
- Mouka hrubá 1 ks
- Piškoty 1 ks
- Žloutek 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Suroviny: Těsto: - 350g hladké mouky

- 150g hery

- 60g moučkového cukru

- 1 vanilkový cukr

- citrónová kůra z 1 citrónu

- 3 žloutky

Náplň: - 200g hery

- 4 žloutky
- 100g moučkového cukru
- 1 vanilkový cukr
- 4 vyšlehané bílky
- 120g lískových ořechů (mletých)
- 40g piškotů (mletých)
- 20g hrubé mouky

+ PŘEKVAPENÍ: Možno použít nutellu, rozdrcené lentilky, čokoládu, kandované ovoce, aj.

Postup:

Smícháme všechny suroviny a vypracujeme těsto. Necháme nejlépe přes noc uležet v chladu. Poté těsto plníme do formiček. Připravíme si krém. Vyšleháme heru, vanilkový cukr a moučkový cukr. Přidáme žloutky, poté smíchané ořechy s piškoty a hrubou moukou a nakonec přidáme vyšlehaný sníh. Na spodek těstem vyplněných formiček uložíme naše „PŘEKVAPENÍ“(postačí menší množství, aby se ještě vlezl krém), dále naplníme oříškovým krémem (plníme malou lžičkou). Když máme košíčky připravené, vložíme je do vyhřáté trouby na +- 12-15 minut na 180 stupňů. Košíčky vyklopíme z formiček a vychladlé poléváme čokoládou na vaření. Na závěr dozdobíme.