

Špičky s překvapením

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 400 g
- Moučkový cukr 120 g
- Žloutky 4 ks
- Hera 250 g
- Citrónová kůra 1 ks
- Vanilkový cukr 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Višně v rumu 1 ks
- Čokoládová poleva 1 ks
- Krém z pudinku 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zaděláme těsto, které necháme v chladnu odležet. Těsto rozválíme na cca 3 mm plát a vykrajujeme kolečka o průměru 3 - 4 cm. Upečeme na plechu s pečícím papírem a necháme vychladnout. Višně z rumového nálevu dáme okapat na cedník. Do středu kolečka dáme okapanou višni a krémem v cukrářském sáčku s ozdobnou trubičkou ji zakryjeme - uděláme špičku. Necháme v chladnu ztuhnout a máčíme v čokoládové polevě nebo pouze čokoládou ozdobíme.