

Kolečka s karamelovou náplní

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

- Dávka základního lineckého těsta 1 ks
- Hladká mouka na vál 1 ks
- **Náplň**
- Balíček karamelových bonbonů Toffo 1 balení
- Smetana ke šlehání 0.5 dl
- Změklé máslo 50 g
- **Na ozdobení**
- Rozpuštěná mléčná čokoládová poleva 1 ks
- Skořicový cukr 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Odleželé těsto rozválíme na pomoučeném válu na plát o síle 2-3 mm, vykrájíme z něj sudý počet koleček, opatrně je vyložíme na plech vyložený pečícím papírem a vložíme do trouby vyhřáté na 170°C a pečeme 8-10 minut dorůžova. Ihned po upečení horká kolečka přeložíme pomocí tenkého plochého nože na rovnou podložku a necháme vychladnout. Bombony zalijeme smetanou a opatrně na mírném ohni za stálého míchání směs zahříváme, až se bombony rozpustí. Karamelovou hmotu necháme vychladnout, a než zcela ztuhne, vyšleháme ji se změklým máslem. Kolečka slepujeme po dvou připraveným krémem a přelijeme je navrchu i po stranách rozehřátou čokoládovou polevou. Než poleva ztuhne, částečně kolečka posypeme. Necháme v chladu rozležet.