

Andělské trubičky s překvapením

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hladká mouka 350 g
- Práškový cukr 150 ks
- Máslo 180 g
- Mleté ořechy 70 g
- Vejce 1 ks
- Žloutek 1 ks
- Kakao 1 lžice
- **KRÉM**
- Vejce 3 ks
- Cukr 240 g
- Čokoláda kaštany 1 ks
- Máslo 250 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Všechny suroviny smíchejte a vypracujte hladké těsto. Nechte ho chvíli odpočinout v lednici a přichystejte si kovové trubičky s průměrem asi 7-10 mm. Vychladlé těsto vyválejte na opravdu tenký plát, rádýlkem ho rozdělte na čtverečky a ty potom opatrně obalujte na kovové trubičky. Namotané kousky dávejte na plech a pečte v předehřáté troubě na 180 stupňů asi 10 minut. Mezitím si připravte krém. Ve vodní lázni vyšlehejte vejce s cukrem. Do směsi přimíchejte i tyčinku Kaštany (tenhle krém je opravdu famózní), nechte ji rozpustit a základ na krém nechte úplně zchladnout. Směs potom vyšlehejte s máslem a pomocí zdobíčky jí plňte upečené trubičky. Kdo chce, může konce trubiček ještě máčet v čokoládě.

