Čokoládové dárečky s meruňkovou náplní

Kategorie: Moučníky

Autor: Monyszek

Suroviny

- Hladká mouka 280 g
- Cukr moučka 140 g
- Mleté vlašské ořechy 140 g
- Žloutek 1 ks
- Máslo 280 g
- Skořice 0.5 lžička
- **MERUŇKOVÁ NÁPLŇ**
- Meruňková marmeláda 200 ml
- Mleté vlašské ořechy 100 g
- Cukr moučka 8 lžíce
- Rum 20 ml
- **ČOKOLÁDOVÁ POLEVA**
- Čokoláda na vaření 200 g
- Ztužený rostlinný tuk (Omega) 2 lžíce
- Bílá zdobící poleva v sáčku 1 balení
- Perličky na zdobení 1 balení

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Nejdříve na vál nasypte mouku, postupně přidejte změklé máslo, cukr, ořechy, žloutek i skořici a vypracujte hladké těsto. To byste měli správně nechat odpočinout přes noc v lednici, pokud ale nestíháte, vrhněte se rovnou na válení.Z těsta na pomoučněném válu vytvořte asi 2 milimetry silný plát, ze kterého vykrajujte čtverečky. Ideální je přímo vykrajovátko ve tvaru čtverce, abyste měli

všechny kousky stejně velké. Pokud ho ale nemáte, můžete si vypomoci jiným tvarem nebo v nejhorším případě rádýlkem.Jednotlivé čtverečky vyskládejte na plech s pečicím papírem a pečte v troubě při 180 stupních Celsia asi 10 minut (cukroví hlídejte, dokud není růžové, potom musí okamžitě z trouby ven). Než vám základ pro dárečky vychladne, umíchejte meruňkovou náplň.
V misce promíchejte marmeládu (ne džem, protože v něm jsou kousky ovoce, které by neprošly zdobičkou), jemně strouhané ořechy, cukr a rum. Pokud by byla náplň ještě příliš tekutá, přidejte více ořechů. Upečené čtverečky pak rozdělte na poloviny. Na jednu část postupně zdobičkou nastříkejte meruňkovou náplň a přiklopte druhým čtverečkem. Dejte si pozor, aby navrchu byla vždy hladká strana! Připravené dárečky nechte pár hodin (třeba přes noc) uležet a můžete finišovat!
Ve vodní lázni rozehřejte čokoládu na vaření s tukem. Vršek každého dárečku v ní namočte a nechte zaschnout na plechu s pečicím papírem. Dárečky sládejte tak půl centimetru od sebe, aby se vám ve finále dobře zdobilo! Teď už chybí jen ono závěrečné zdobení. Bílou čokoládovou polevu rozehřejte, v sáčku vytvořte malou dírku a nejprve na každém dárečku vytvořte ze shora "balicí stuhu" - tedy křížek, pak až přichází na řadu mašle.