

Sušenky s koňakovým krémem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hladká mouka 420 g
- Máslo 280 g
- Moučkový cukr 120 g
- Jemný vanilkový cukr 1 balíček
- Žloutky 2 ks
- Žloutky na potřeni 2 ks
- Mleté loupané mandle 60 g
- Sůl 1 špetka
- **KRÉM**
- Máslo 140 g
- Cukr moučka 100 g
- Vanilka 1 špetka
- Vaječný koňak 3 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

1. Prosátou mouku, nakrájené máslo, moučkový cukr, vanilkový cukr, dva žloutky, mleté mandle a špetku soli zpracujeme na pevné hladké těsto, zabalíme do fólie a necháme v chladu 2 hodiny odležet.

2. Na vále poprášeném moukou vyválíme těsto na plát silný asi 3 mm, vypichujeme z něj tvořítkem ozdobné čtverečky a klademe je pomocí plochého nože nebo špachtle na plech vyložený pečicím papírem. Polovinu sušenek necháme celých a u druhé poloviny sušenek vypícháme uprostřed malou

hvězdičku. Povrch potřeme rozšlehaným žloutkem s lžící vody. Pečeme v troubě předehřáté na 180° dorůžova, trvá to asi 5-8 minut.

3. Jakmile začnou sušenky po okrajích zlátnout, stáhneme je z plechu, necháme vychladnout a uchováme v dobře uzavřené krabici. Těsně před Vánocemi sušenky spojíme krémem. Na krém utřeme a vyšleháme změklé máslo s cukrem, vanilkou a vaječným koňakem na hladký krém. Všechny suroviny by měly mít stejnou pokojovou teplotu, aby se krém dobře spojil a byl hladký. Plné sušenky potřeme trochou krému a spojíme s vykrojenými díly a uchováme v chladničce. Při podávání můžeme sušenky poprášit moučkovým cukrem.