

Medové trubičky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hladká mouka 350 g
- Moučkový cukr 70 g
- Jedlá soda 0.5 lžička
- Med 80 g
- Vejce 2 ks
- Čokoláda na vaření 300 g
- **KRÉM**
- Vejce 2 ks
- Krupicový cukr 200 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Máslo 250 g
- Rum 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Mouku smícháme s cukrem a se sodou, přidáme rozehřátý med a vejce a vypracujeme těsto. Vyválíme je na tenkou placku a z ní vypícháme kolečka o průměru asi 5 cm. Naskládáme je na plech vymazaný sádlem hodně od sebe, protože se při pečení roztečou, a pečeme je v mírně vyhřáté troubě (asi 120 °C) dorůžova. Pak je postupně po jednom vyndáváme z trouby, ihned natáčíme na držadlo vařečky a zase sejmeme. Vychladlé trubičky naplníme krémem a oba konce namočíme do rozpuštěné čokolády.

Krém:

Vejce ušleháme s polovinou cukru v páře do zhoustnutí. Necháme vychladnout. Mezitím utřeme máslo se zbytkem krupicového cukru a s vanilkovým cukrem, ochutíme rumem a spojíme s prochlazenou hmotou, která musí mít stejnou teplotu jako máslo.