

Mandlové košíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hladká mouka 200 g
- Máslo 100 g
- Mleté mandle 60 g
- Moučkový cukr 50 g
- Žloutky 2 ks
- **KRÉM**
- Mléko 250 ml
- Hladká mouka 2 lžíce
- Změklé máslo 200 g
- Moučkový cukr 200 g
- Žloutek 1 ks
- Mandlový likér 2 lžíce
- **NA OZDOBU**
- Tmavá čokoládová poleva 300 g
- Sekané loupané mandle 1 hrnek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

1. VYPRACUJTE TĚSTO

Ze surovin vypracujte na lehce pomoučené ploše těsto. Zabalte ho do potravinářské folie a uložte na dvě hodiny do chladu.

2. UPEČTE KORPUSY

Troubu přehřejte na 150, horkovzdušnou na 130 stupňů. Formičky vymastěte. Z těsta odděluje kousky, vložte je do formiček a stejnoměrně vytlačte. Postavte je na plech a pečte, až je těsto křehké a zlatavé. Potom okamžitě vyjměte z trouby a vyklopte z formiček. Nechte vychladnout.

3. NAPLNĚTE KRÉMEM

Na krém svařte za stálého míchání mléko s moukou. Až směs trochu vychladne, vešlehejte do ní žloutek. V misce utřete máslo s cukrem a po lžičkách do něj zatřete vychladlou mléčnou směs. Jemný krém dochuťte likérem. Košíčky plňte až před podáváním, a to pomocí cukrářského nebo plastového sáčku, u kterého odstříhnete malý roh. Dozdobte čokoládovou polevou a mandlemi.