



Plněné ořechy

Ingredience

Těsto:

hladká mouka: 300 g

moučkový cukr: 120 g

máslo: 150 g

bílek: 1 ks

mleté vlašské ořechy: 50 g

Náplň:

moučkový cukr: 70 g

mleté piškoty: 70 g

mleté vlašské ořechy: 150 g

žloutky: 1 ks

máslo: 150 g

rum dle chuti

Poleva:

čokoláda: 100 g

máslo: 1 PL

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Nedietní mňamka

Smícháme všechny suché ingredience na těsto, přidáme změkklé máslo a bílek a rukama propracujeme. Těsto necháme min. 1 hodinu uležet v lednici. Formičky na plněné ořechy

vymažeme máslem nebo jiným tukem a naplníme je kouskem těsta tak, aby uprostřed byl důlek na náplň. Ořechy pečeme na 160 °C asi 10...

Plněné ořechy - recept

Smícháme všechny suché ingredience na těsto, přidáme změkklé máslo a bílek a rukama propracujeme. Těsto necháme min. 1 hodinu uležet v lednici. Formičky na plněné ořechy vymažeme máslem nebo jiným tukem a naplníme je kouskem těsta tak, aby uprostřed byl důlek na náplň. Ořechy pečeme na 160 °C asi 10 minut dorůžova. Necháme chvíli vychladnout a vyklepneme z formičky. Upečené poloviny ořechů necháme uležet do dalšího dne.

Náplň do ořechů: Změkklé máslo utřeme s cukrem a žloutkem do pěny, přidáme mleté piškoty a ořechy a podle chuti rum. Krémem plníme ořechy a spojíme vždy dvě poloviny k sobě.

Čokoládu rozehřejeme ve vodní lázni a zamícháme do ní kousek másla. Do polevy namáčíme konce plněných ořechů a necháme zatuhnout na pečicím papíře.

Plněné ořechy necháme alespoň týden uležet na chladném a suchém místě.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí