

Čokoládovo - karamelové rohlíčky

Kategorie: chlebová směs bílá bez lepku, Vánoční pečení

Tisk z webu: www.dovesfarm.cz

ČOKOLÁDOVO – KARAMELOVÉ ROHLÍČKY

Přísady:

180 g másla (bezmléčný nebo bezlaktózový tuk)

70 g cukru moučka

1 vanilkový cukr

250 g Free Doves Farm Chlebová směs bílá bez lepku

20 g kokosové mouky

3 lžice kakaa

Karamelový krém:

250 g másla (bezmléčný nebo bezlaktózový tuk)

200 g karamelové kondenzované mléko

Karamelový krém bezmléčný:

5 lžic uvařeného hustého karamelového pudinku připraveného v mandlovém mléce, bez přidání cukru, 250 g bezmléčného nebo bezlaktózového másla, 5 lžic karamelu bez mléka (viz. níže), 2 lžice moučkového cukru nebo jiného sladidla

Náplň připravíme vyšleháním ingrediencí na krém buď mléčný nebo bezmléčný

Bezmléčný karamel:

60 g cukru moučka

50 g cukru krystal

30 g rostlinné smetany

Poleva:

čokoláda na vaření

tuk

Postup:

Do hrnce nasypeme cukr krystal, který za stálého míchání pomalu zahříváme, až se zbarví do zlatohněda. Poté ho zalijeme rozehrátou smetanou, kterou zároveň zahříváme v jiném hrnci. Chvilí povaříme. POZOR! Při zalití smetany do rozpuštěného cukru vznikne hodně pěny. Stále mícháme. Odstavíme a necháme trochu vychladnout. Pokud by karamel hodně tuhl, můžeme přidat vodu (cca 1–2 lžíce). Po vychladnutí přimícháme moučkový cukr. Ze všech surovin vypracujeme na vále nebo v kuchyňském robotu těsto s použitím univerzální metly. Tuk používáme ztuhlý z lednice. Z těsta tvoříme nudličky, které rozmáčkeme do suchých rohlíčkových formiček a dáme péct do trouby na 180 °C. Ještě teplé vyklepáváme. Jakmile vychladnou, zdobícím nástavcem nastříkáme krém a dva rohlíčky spojíme. Konce rohlíčků máčíme v rozpuštěné čokoládové polevě.

Za recept děkujeme paní Vladce Halatové.