

# Kakaové linecké plněné karamellem

Kategorie: chlebová směs bílá bez lepku, směs bílá bez lepku, Vánoční pečení

Tisk z webu: [www.dovesfarm.cz](http://www.dovesfarm.cz)

## KAKAOVÉ LINECKÉ PLNĚNÉ KARAMELEM

### Přísady (těsto):

190 g Freee Chlebové směsi bílé bez lepku

90 g Freee Směsi bílé bez lepku

200 g tuku pokojové teploty (nejlépe Heru a můžete pro lepší chuť dát část másla )

100 g moučkového cukru

20 g vanilkového cukru

30 g kakaa

1 vejce

čokoláda na zdobení

### Postup:

Sypké suroviny prosejeme do větší mísy, zapracujeme vejce a máslo. Těsto dáme do lednice odležet do druhého dne.

Cukroví pečeme na 160 °C asi 8 až 10 minut.

Vychladnutá horní kolečka pocákáme čokoládou.

### Karamel:

80 g cukru krupice

2 PL vody

150 g smetany ke šlehání 31%

Na karamel dáme do kastrůlku cukr s vodou a necháme karamelizovat na mírném ohni (nemícháme).

Jakmile začne cukr hnědnout a zcela se rozpustí, opatrně na něj nalijeme smetanu a sporák dáme na nejvyšší stupeň. Vaříme,

dokud se karamel nerozpustí a vše se nespojí (mícháme). Jednu až dvě minuty povaříme, sundáme z plotny a necháme zcela vychladnout. Pak dáme karamel vychladit na 30 minut do lednice.

Za recept děkujeme paní Milušce Jakšové, která se inspirovala na stránkách [mamapecedoma.com](http://mamapecedoma.com).