

Lískooříškové cukroví

Category: chlebová směs bílá bez lepku, směs bílá bez lepku, Vánoční pečení
written by obchod.biolepek.cz

LÍSKOOŘÍŠKOVÉ CUKROVÍ

Přísady (na cca 60 kousků):

140 g Freee Chlebové směsi bílé bez lepku
60 g Freee Směsi bílé bez lepku
80 g mletých lískových oříšků
80 g moučkového cukru
140 g tuku (nejlépe Heru a můžete pro lepší chuť dát část másla)
2 žloutky

Krém:

100 g mléčné čokolády min. 40%
100 g smetany ke šlehání 33%
80 g lískooříškové pasty/másla (100 %)
20 g změkklého másla

Ze všech surovin vypracujeme těsto, které dáme přes noc odpočinout do lednice.

Z těsta vyválíme plát silný cca 4 mm. Vykrojené tvary pečeme na 180 °C asi 8 až 10 minut (až lehce zezlátnou).

Krém si připravíme den předem: rozpuštěnou čokoládu zalijeme teplou smetanou. Metličkou promícháme, přidáme oříškovou pastu/máslo a promixujeme tyčovým mixérem. Nakonec přimixujeme kousky másla. Na krém položíme potravinovou fólii a dáme vychladit. (Krém bude na druhý den dost tuhý, nechte ho povolit na kuchyňské lince.)

Slepené namočíme do rozpuštěné čokolády a posypeme kousky lískových oříšků.

Za recept děkujeme paní Milušce Jakšové, která se inspirovala
na stránkách vikendovepeceni.cz