

Pomerančové cukroví

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

POMERANČOVÉ CUKROVÍ

Přísady:

250 g tuku (nejlépe Heru a můžete pro lepší chuť dát část másla)
120 g čokoládového pudinkového prášku
120 g moučkového cukru
1 vejce
160 g Freee Chlebové směsi bílé bez lepku
70 g Freee Směsi bílé bez lepku
6 g pomerančové kůry Dr. Oetker

Krém (připravit den předem):

200 ml smetany ke šlehání
100 g čokolády
50 g másla
pár kapek pomerančového oleje (nedala jsem)
pomerančová marmeláda

Smetanu zahřejeme, rozpustíme v ní čokoládu a máslo. Po vychladnutí dáme do lednici (přes noc).

Polovinu upečených koleček namočíme v oranžové čokoládě (např. Callebaut).

Na druhou polovinu nastříkáme po obvodu kolečka vyšlehaný krém, doprostřed nanese pomerančovou marmeládu a přiklopíme kolečkem namočeným v čokoládě.

Za recept děkujeme paní Milušce Jakšové.

