

# Jahodovo - karamelové košíčky



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 1h 5min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 12

4386 kalorií , 10 g cukrů , 239 g tuků , 57 g bílkovin

**Autor:** uschi3

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/jahodovo-karamelove-kosicky>

## Příprava

Z mouky, 280 g másla, moučkového cukru, žloutků, vanilky a trochy citronové kůry připravíme křehké těsto, které necháme chvíli v lednici odpočívat. Formičky na košíčky vymažeme máslem a vysypeme moukou. Z těsta bereme kousky jako ořech a vtlačíme do formičky. Košíčky pečeme uložené na plechu 12-15 minut. Po upečení je vyklopíme a necháme vychladnout. Den před pečením uvaříme salko na karamel /asi 2 hodiny/ a necháme vychladnout. Máslo vyšleháme a spojíme se salkem. Krémem naplníme košíčky, ozdobíme je plátky jahod a potřeme rozpuštěnou červenou želatinou. Košíčky necháme v lednici ztuhnout a podáváme. Z tohoto množství jich bude asi 45-50 kousků.

## Ingredience

- 500 g hladké mouky
- 480 g másla
- 140 g cukru moučka
- 2 sáčky vanilkového cukru
- 4 žloutky
- 1 konzerva slazeného kondenzovaného mléka
- jahody
- 1 sáček želatiny

## Kategorie

Finančně náročnější, Něco extra, Rodina, Moučník

### ▣ Tip k receptu

Ovoce použijeme dle sezóny.

