

# Kakaové cukroví s mandlovým krémem



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 8min  
Celkový čas: 1h 8min , Porce: 2

5175 kalorií , 14 g cukrů , 266 g tuků , 84 g bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/kakaove-cukrovi-s-mandlovym-kremem>

## Příprava

Máslo, žloutky a cukr vyšleháme do pěny. Přidáme prosátou mouku, kakao, kypřicí prášek a ořechy. Vypracujeme tužší těsto, které necháme chvíli odpočinout v lednici. Těsto na pomoučeném válu vyválíme na 3-4 mm, vykrojíme oválky, přeložíme je na plech a pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C asi 7-8 minut. Vychlazené cukroví slepíme mandlovým krémem. Mandlový krém: Máslo vyšleháme s moučkovým cukrem do pěny. Mandle s vanilkovým cukrem zalijeme vroucím mlékem, přidáme rum, promícháme a necháme vychladnout. Nakonec mandlovou hmotu přidáme do másla a vyšleháme. Cukroví polijeme rozpuštěnou čokoládou a ozdobíme cukrovými ozdůbkami. Necháme ztuhnout.

## Ingredience

- ✓ 400 g hladké mouky
- ✓ 200 g másla + 125 g do krému
- ✓ 200 g cukru krupice
- ✓ 80 g mletých vlašských ořechů
- ✓ 3 žloutky
- ✓ 2 lžice kakaa
- ✓ špetka kypřicího prášku do pečiva
- ✓ špetka citronové kůry
- ✓ 3 lžice cukru moučky
- ✓ 1 vanilkový cukr
- ✓ 75 g loupaných mletých mandlí
- ✓ 3-4 lžice mléka
- ✓ několik kapek rumu nebo esence
- ✓ 1 balení čokoládové polevy
- ✓ troška cukrářského zdobení

## Kategorie

Vánoce, Slovenská, Klasika, Cukroví



