

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 lžíce kakaa
- špetka kypřicího prášku do pečiva
- špetka citronové kůry
- 3 lžíce cukru moučky
- 1 vanilkový cukr
- 75 g loupaných mletých mandlí
- 3-4 lžíce mléka
- několik kapek rumu nebo esence
- 1 balení čokoládové polevy
- troška cukrářského zdobení

Kategorie

Vánoce, Slovenská, Klasika, Cukroví

