

Kakaové kolečka s krémem



Obtížnost:

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: **20**

30085 kalorií , **8 g** cukrů , **3181 g** tuků , **119 g** bílkovin

Autor: Milena

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

Příprava

Mouku, roztopený pokrmový tuk, cukr krupici, vejce, 2 lžíce kakaa důkladně promícháme. Přidáme pomleté ořechy a vlijeme na vymazaný a moukou vysypaný menší plech. Těsto rovnoměrně rozetřeme po plechu. Dáme péct na 15-20 minut do předem vyhřáté trouby na 180 °C. Mezitím utřeme máslo s cukrem moučkou. Přidáme zbylé kakao, rum a vše šleháme do hladka. Z upečeného vlažného korpusu vykrajujeme kolečka, která se vlezou do papírového košíčku. Vychladlá kolečka postupně stříkáme čokoládovým krémem a vkládáme do papírového košíčku. Před podáváním lehce posypeme moučkovým cukrem.

Ingredience

- ✓ 200 g hladké mouky
- ✓ 200 g pokrmového tuku
- ✓ 250 lžíce másla
- ✓ 200 g cukru krupice
- ✓ 6 lžic kakaa
- ✓ 100 g vlašských ořechů
- ✓ 100 g cukru moučky
- ✓ 2 lžíce rumu
- ✓ 4 vejce

Kategorie

Narozeniny, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Rodina, Moučník