

Kaštanová kolečka



Obtížnost:

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 10

1350 kalorií , **3 g** cukrů , **72 g** tuků , **21 g** bílkovin

Autor: oriestok

Odkaz: <https://srecepty.cz/kastanova-kolecka>

Příprava

Preosiatu múku zmiešame so 70 g práškového cukru a vanilínovým cukrom, pridáme žltok, rum, 150 g gaštanového pyrė a pokrájany studený tuk. Rukou vypracujeme cesto, ktoré vložíme do mikroténového vrečka. Dáme odpočinúť na hodinu do chladu. Vychladnuté cesto rozvalkáme na pomúčenej doske na hrúbku 3 mm a vykrojíme kolieska s priemerom cca 6 cm. Kolieska poukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie. Polovicu z nich potrieme rozšľahaným bielkom a posypeme zmesou kryštálového cukru a orechov. Kolieska pečieme vo vyhriatej rúre asi 12 minút pri teplote 180 stupňov Celzia. Medzitým si pripravíme krém. V miske dotuha vyšľaháme smotanu na šľahanie so stužovačom šľahačky a s 30 g práškového cukru, potom opatrne primiešame zvyšné gaštanové pyrė (250 g). Upečené kolieska necháme vychladnúť, pomocou cukrárenského vrečka naplníme gaštanovým krémom a spojíme.

Ingredience

- ✓ 250 g hladké mouky
- ✓ 100 g cukru moučka
- ✓ 1 balení vanilkového cukru
- ✓ 1 žloutek
- ✓ 2 lžíce rumu
- ✓ 400 g kaštanového pyrė
- ✓ 180 g Hery
- ✓ 1 bílek na potření
- ✓ 250 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- ✓ 1 balení ztužovače šlehačky
- ✓ 1/2 hrnečku cukru krystal
- ✓ 1/2 hrnečku vlašských ořechů

Kategorie

Vánoce, Celoročně, Finančně nenáročné, Rodina, Cukroví