

Čokoládové rohlíčky s krémem:

Kategorie: Dorty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

210 g hladké mouky

70 g moučkového cukru

140 g másla

1 žloutek

40 g mletých ořechů

20 g kakaa

špetka mleté skořice a vanilkového cukru

citronová kůra

Postup

Těsto vypracujeme, necháme v chladu odpočinout. Pak vyválíme na tloušťku asi 5 mm a vykrajujeme kulatou formičkou rohlíčky. Upečeme ve středně vyhřáté troubě, necháme vychladnout. Utřeme 2 vejce s 200 g moučkového cukru, 50 g kakaa, pomalu přikapáváme 250 g rozpuštěného 100% tuku (Iva, Omega, Lukana) a ochutíme rumem. Dobře vyšlehaný krém necháme v chladničce ztuhnout, pak přes cukrářský sáček ozdobně nastříkáme na upečené rohlíčky, můžeme polít čokoládovou polevou.