

Vánoční pomls z ořechů a hrozinek

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: **

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

100 g rozinek

3 lžíce rumu nebo 2 lžíce horké vody

120 g měkkého másla nebo margarínu

120 g cukru

2 vejce

200 g mouky

0,5 lžičky prášku do pečiva

50 g mletých ořechů nebo mandlí

100 g čokoládové rýže

0,5 nastrohané kůry z půlky citrónu

Postup

Rozinky namočíme na 10-15 minut do tekutiny. Tuk ušleháme na pěnu. Přidáme cukr, citronovou kůru a vejce a šleháme dále, až je krém pěnový. Mouku smícháme s práškem do pečiva a vmícháme vařečkou do krému. Potom přidáme mandle nebo lískové oříšky a rozinky. Posypeme čokoládovou rýží. Troubu předehřejeme na 180 stupňů C. Dvěma lžičkami klademe na připravený plech hromádky velikosti vlašských ořechů. Při tom dodržujeme mezery. Rozinkové placičky pečeme dozlatova v troubě asi 12 minut.