

Dvojbarevné cukroví

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

□ □

Ingredience: I. těsto - pečené: 320 g hladké mouky, 200 g másla (nebo Hery), 200 g mletého cukru, 200 g Solamylu, 1 celé vejce, 1 žloutek, 1 balíček vanilkového cukru

5 II. těsto - nepečené: 400 g mletého cukru, 50 g másla, 60 g mletých vlašských ořechů, 5 lžic práškového kakaa

□

Postup

Postup přípravy: I. těsto vypracujeme na vále, rozválíme na placku asi 3 mm silnou, vykrajujeme kolečka a upečeme do růžova. Z těstem se dobře pracuje, nelepí se ani na vál ani na plech.

II. těsto zpracujeme také na vále a vykrajujeme opět stejná kolečka. Toto těsto je lepší vyvalovat mezi dvěma foliemi a trochu podsypávat cukrem.

Pečená a nepečená kolečka slepujeme rybízovou marmeládou. Před uložením do krabičky vyložené alobalem necháme cukroví uschnout, aby tmavé těsto ztuhlo a nepomačkalo se. Na tmavé těsto je možné dát ještě citronovou polevu.

Stačí poloviční dávka, protože je jich moc.