Plněné piškotové koule

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:
Těsto: 280 g moučkového cukru
5 žloutků
420 g hladké mouky
1 lžička amonia (cukrářské droždí)
4 lžíce vlažné vody
Náplň a zdobení: 2-3 tekuté šlehačky
čokoláda na vaření
70 g 100% tuku
kokos nebo strouhané oříšky

Postup

Postup přípravy: Žloutky s cukrem třeme asi 10 minut, přidáme ostatní ingredience a vypracujeme těsto tuhé asi jako na nudle (když je málo mouky, roztéká se to). Vyválíme placku asi 4-5 mm silnou a malým hladkým kolečkem průměr 3 cm vypichujeme kolečka. Pečeme v horké troubě 200 °C na tukem potřeném plechu do růžova. Ihned po vytažení z trouby do každého kolečka zespoda lžičkou vydlabeme dolík (musíme pracovat zahorka, takže je lépe péci asi 10 koleček na plechu, aby se to stihlo, nebo mít pomocníky :-). Zchladlé plníme ušlehanou šlehačkou bez cukru (pozor, ne tou ve sprayi!), slepíme 2 k sobě, obalíme v čokoládové polevě a hned v kokosu nebo oříškách. Uchováváme v chladu.

Koule můžeme také plnit vařeným sněhem z odložených bílků, ale šlehačka je dobřejší. A na obalení je dobřejší kokos než oříšky. Já z bílků raději upeču jinou dobrotu a vydlabané zbytky používám do nepečeného cukrov. Věřte mi, že pracnost bude po zásluze odměněna a všichni vás budou velebit a chválit.