

Voňavý ořechový zákusek

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

Těsto:

150 •

• 200 g práškového cukru

2 vejce - •

• 0,5 balíčku prášku do pečiva

• 300 g hladké mouky

Náplň:

200 •

• 200 g práškového cukru

50 •

200 •

200 •

4 •

4 •

Čokoládová poleva



Postup

Flóru, vejce a cukr vymícháme, potom spojíme s moukou promíchanou s práškem do pečiva. Těsto upečeme na plechu vyloženom mastným papírem. Po vychladnutí odřežeme z plátu po délce třetinu a zbytek rozdrobíme do misy. Tuk určený do náplně vymícháme s cukrem, kakaem, džemem a rumem. Přidáme rozinky, rozdrobené těsto a posekané ořechy. Důkladně smísíme. Plát koláča potřeme džemem, uložíme na něj náplň a mokrýma rukami vyformujeme do tvaru polovičního válce. Oblejeme čokoládovou polevou a v chlade necháme ztuhnout. Zákusek můžeme podávat co šlehačkou.