Medové trubičky

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:
500 g hladké mouky
200 g cukru moučka
190 g medu - bez krystalků
3 žloutky
5 lžic mléka
2 špičky nože jedlé sody

Postup

Postup přípravy: Sodu smícháme s moukou a ze všech přísad vypracujeme těsto. Necháme 5 hodin v chladu odpočívat. Vyválíme přes mírně pomoučený mikroten tenčí těsto a vykrajujeme kolečka. Pracujeme raději s menším množstvím těsta, dělá se to lépe, medové těsto má snahu se lepit. Pečeme na papíru na pečení. Pečeme rychle při teplotě asi 180 °C jen do světlounka. Používám špachtli a raději plech vytáhnu a podívám se, jestli růžoví, tak okamžitě vytahuji. Horké natáčím na dřevěné tyčky, které jsem si uřízla z vařechy. Pokud jste sami, pečte po 6 kolečkách, ať stačíte horké navinout. Vytáhněte plech, kolečka nechte na plechu, po jednom špachtlí vemte z plechu, obraťte kolečko ať je spodek kolečka nahoře a rychle natočte na tyčku. Nebojte se spoj kolečka trochu stlačit, ať se nerozvine. Stáhněte z tyčky a rolujte další. Po chvilce je trubička tvrdá. Velikost záleží na Vás, já dělám z kolečka o průměru 4 cm. Po zkušenostech - peču je více jak 20 let, je lepší nejdříve všechno vykrájet, dát na papír na pečení a pak vždy vzít 6 koleček, dát na plech a péct. Pokud je vás na rolování více a máte více tyček, můžete přidat. Já peču z celé dávky vždy se sestrou a rozdělíme si to napůl. Je to taková tradice. Konce studených trubiček máčím v čokoládové polevě. Pak uložím do krabičky a plním až 1-2 dny před spotřebou. Krásně změknou.

Plním polovinu karamelovým krémem - salko vařím 2 hodiny, je hustší a smíchám s 1 kvalitním máslem. Druhou polovinu trubiček plním vařeným máslovým krémem. 1 vejce a 6 lžic pískového cukru šlehám ve vodní lázni do zhoustnutí. Vychladlou směs smíchám s 1 máslem. Já přidávám oříšky a trochu rumu, je možné dát kakao, kávu apod., podle chuti.

Upozorňuji, že je jich hodně, tak někomu stačí i půl dávky. Je to cukroví, bez kterého se žádná větší oslava a Vánoce neobejde.