



# Čokoládovo-oříškové hvězdičky

O nás 30 kusů



snadná příprava

up to 20 Min.



## Přísady:

### Ještě potřebujeme:

2 ks plech na pečení (30 x 40 cm)  
formička na vykrajování ve tvaru hvězdičky (Ø 6 cm)

### Na těsto:

200 g hladká mouka  
Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker  
100 g cukr  
150 g ořechy vlašské mleté  
1 KL Vanilková pasta Dr. Oetker  
150 g máslo změkklého nebo margarínu

### Na slepení a ozdobení:

150 g lískooříškový krém  
1 balíček Poleva de Luxe extra tmavá Dr. Oetker  
1 balíček Poleva světlá Dr. Oetker

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kypřicím práškem, cukrem a ořechy. Přidáme vanilkovou pastu, máslo nebo margarín a ručně vypracujeme dohladka.
- 2 Těsto na pomoučené pracovní ploše vyválíme pomocí válečku na asi 5 mm silný plát. Formičkou vykrajujeme hvězdičky, které přeneseme na plechy vyložené papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.  
  
**Elektrická trouba: 200 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 180 °C**  
**Doba pečení: O nás 8 Minuty**
- 3 Hvězdičky necháme vychladnout.
- 4 Vždy dvě hvězdičky slepujeme krémem. Uložíme asi na 1 hodinu do chladničky ztuhnout.
- 5 Na ozdobení rozpustíme polevy podle návodu na obale. Do středu každé hvězdičky nanese tmavou polevu a světlou polevu. Poté ihned, dokud poleva není tuhá, pomocí špejle nebo párátko vytváříme do stran hvězdičky. Necháme zatuhnout.

