



Karamelové sušenky

asi 60 kusů



snadná příprava

do 40 minut



Přísady::

Na těsto:

220 g hladká mouka
80 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
125 g máslo nebo margarín - změkklé

Na náplň:

100 g máslo
80 g cukr
400 ml kondenzované mléko slazené

Ještě potřebujeme:

plech na pečení s vyšším okrajem (20 x 30 cm)

Na ozdobení:

200 g čokoláda mléčná

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s cukrem a vanilínovým cukrem. Přidáme máslo nebo margarín a ručně vypracujeme dohladka. Těsto na pomoučené pracovní ploše pomocí válečku vyválíme na plát (20 x 30 cm) a přeneseme na vymazaný a moukou vysypaný plech. Na několika místech propícháme vidličkou. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: asi 25 minut

- 2 Korpus necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu náplně v kastrůlku rozpustíme máslo s cukrem. Přidáme kondenzované mléko a za stálého míchání povaříme, dokud náplň nezíská karamelovou barvu (asi 8 minut). Náplň nanese na korpus, uhladíme a uložíme asi na 1 hodinu do chladničky tuhnout.
- 4 Do kastrůlku ve vodní lázni nalámeme čokoládu, necháme rozpustit a nanese na náplň. Pomocí dortové karty nebo vidličky vytvoříme vzor a necháme ztuhnout. Sušenky ostrým nožem nakrájíme na obdélníčky (5 x 2 cm).

