



Pařížské rohlíčky

asi 50 kusů



střední obtížnost

do 90 minut



Přísady::

Na těsto:

5 ks bílek
400 g moučkový cukr
250 g ořechy vlašské
4 zarovnaných PL strouhanka

Na krém:

3 ks vejce
10 zarovnaných PL cukr
3 zarovnaná PL Holandské kakao Dr. Oetker
375 g máslo změkklé

Na ozdobení:

2 balíčky Poleva tmavá Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

plech na pečení
elektrický ruční šlehač
cukrářský sáček s hladkou trubičkou
cukrářský sáček s řezanou trubičkou

- 1 Na přípravu těsta v míse nad parou vyšleháme z bílků elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni tuhý sníh. Postupně po lžících zašleháváme cukr. Přidáme ořechy smíchané se strouhankou a zlehka zamícháme. Těsto naplníme do cukrářského sáčku s hladkou trubičkou a na plech vyložený papírem na pečení tvoříme rohlíčky. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 140 °C

Horkovzdušná trouba: 120 °C

Doba pečení: asi 20 minut

- 2 Rohlíčky necháme mírně vychladnout.
- 3 Na přípravu krému v míse ve vodní lázni vyšleháme vejce s cukrem a kakaem. Ve větší míse vyšleháme máslo a postupně přidáváme vychladlou směs a vyšleháme dohladka. Cukrářský sáček s řezanou trubičkou naplníme krémem a nastříkáme na rohlíčky. Uložíme nejméně na 1 hodinu do chladničky.
- 4 Na ozdobení připravíme polevy podle návodu na obale a rohlíčky opatrně namáčíme. Necháme v chladničce ztuhnout.

