



Plněné ořechy

70 kusů



snadná příprava

do 20 minut



Přísady:

Na těsto:

350 g hladká mouka
120 g ořechy vlašské mleté
100 g moučkový cukr
250 g máslo změkklé
2 zarovnaných PL Černé kakao
Dr. Oetker

Na krém:

100 g máslo změkklé
100 g moučkový cukr
40 g ořechy vlašské

Ještě potřebujeme:

formička na ořechy
plech na pečení
elektrický ruční šlehač

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s ořechy a cukrem. Přidáme máslo a ručně vypracujeme na hladké těsto. Těsto rozdělíme na polovinu. Jednu polovinu těsta obarvíme kakaem. Těsta postupně vymačkáme do vymazaných formiček. Formičky rozložíme na plech na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 160 °C

Horkovzdušná trouba: 140 °C

Doba pečení: asi 8 minut

- 2 Pečivo necháme krátce zchladnout a ihned vyklepneme z formiček.
- 3 Na přípravu krému v míse vyšleháme máslo elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Přidáme cukr a ořechy a vyšleháme dohladka. Vždy světlé a tmavé ořechy slepujeme krémem k sobě.

Tip:

- Černé i světlé ořechy pečeme namixované na jednom plechu, abychom podle světlých poznali, zda je černé těsto správně upečené. Ořechy uchovááme v chladu.

