



# Tři druhy kakaového cukroví

asi 70 kusů



snadná příprava

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kypřicím práškem, kakaem, cukrem, vanilínovým cukrem, mandlemi, kůrou a kořením. Přidáme máslo nebo margarín a vejce a ručně vypracujeme dohladka. Těsto necháme na 3 díly. Z jednoho dílu vytvoříme váleček dlouhý asi 25 cm a uložíme do mrazáku.
- 2 Druhý díl rozdělíme na polovinu a vytvarujeme válečky dlouhé asi 25 cm a položíme na plech vyložený papírem na pečení. Prstem vytlačíme uprostřed válečku prohlubeň po celé délce tak, aby byla široká asi 3 cm a na koncích zůstal nestlačený okraj. Pomocí lžičky nanese do prohlubně džem.
- 3 Ze třetího dílu vytvarujeme váleček a nakrájíme na 24 dílků. Z dílků vytvarujeme rohlíčky a položíme na plech vyložený papírem na pečení.
- 4 Zmrazený díl těsta nakrájíme na plátky široké 1 cm a položíme na plech vyložený papírem na pečení. Plechy postupně vkládáme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**

**Horkovzdušná trouba: 160 °C**

**Doba pečení: asi 12 minut**

## Přísady::

### Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)

### Na těsto:

200 g hladká mouka

Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker

2 zarovnaných PL Holandské kakao Dr. Oetker

125 g cukr

1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker

100 g mandle mletých

1 zarovnaná PL pomerančová kůra

1 KL Perníkové koření Dr. Oetker

125 g máslo nebo margarínu změkklého

1 ks vejce

### Na ozdobení:

2 PL džem meruňkový

0,5 balíčky Poleva tmavá Dr. Oetker

1 zarovnaná KL moučkový cukr





- 5 Cukroví s džemem po upečení ihned nakrájíme na 2 cm proužky. Rohlíčky a kolečka necháme vychladnout. Rohlíčky ozdobíme polevou připravenou podle návodu na obale. Kolečka pocukrujeme.

Tip:

- V dobře uzavíratelné dóze lze cukroví skladovat až 3 týdny.

