



# Zmrzlinové rumové koláčky

6 porcí



snadná příprava

do 30 minut



## Přísady::

### Na těsto:

250 g listové těsto

### Na náplň:

300 ml zmrzlina vanilková

2 balení Třtinový cukr s rumovou příchutí Dr. Oetker

### Na ozdobení:

1 balení Topping čokoláda Dr. Oetker

1 balení Čokoládová srdíčka Dr.

Oetker

150 g maliny

### Ještě potřebujeme:

tvořítko na zmrzlinu

- 1 Listové těsto na vále rozválíme a vykrojíme kolečko o průměru asi 10 cm. Přeneseme na plech vyložený pečicím papírem, vidličkou propícháme, aby se vytvořily bubliny, vložíme do trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 160 °C**

**Horkovzdušná trouba: 140 °C**

**Doba pečení: 20 minut**

- 2 Po upečení necháme kolečka vychladnout, z vanilkové zmrzliny tvořítkem uděláme kopečky, dáme na talíř a hustě posypeme ze všech stran rumovým cukrem, vložíme do mrazáku na 15 minut a necháme cukr ke zmrzlině pěkně přituhnout.
- 3 Listová kolečka ozdobíme čokoládovým topingem, doprostřed posadíme kopeček zmrzliny obalený v cukru a zmrzlinu ozdobíme čokoládovým srdíčkem, přidáme čerstvé maliny. Ihned podáváme.

Tip:

- **TIP:** Můžete si vyrobit i vlastní vanilkovou zmrzlinu z našeho receptu Domácí vanilková zmrzlina. Místo malin můžeme přidat banán, který zapečeme už s listovým kolečkem.

