

Pařížské rohlíčky

Počet porcí: 25

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

2 vejce, 250 g moučkového cukru, 300 g mleté vlašské ořechy (může být i kombinace lískových, mandle...). Celá vejce vyšleháme s cukrem do tuha, vařečkou vmícháme mleté ořechy. Na pečicí papír či folii stříkáme cukrářským pytlíkem rohlíčky. Pečeme na HV při 160°C asi 20 minut.

Krém: Za stálého míchání svaříme 500 ml šlehačky, 150 g pískového cukru a 5 lžic kakaa. Po krátkém povaření odstavíme a do horkého vmícháme nalámanou čokoládu (200 g). Pak vmícháme pokrájené máslo (250 g). Necháme vychladnout (občas promícháme). Vychladlé necháme do druhého dne v lednici. Před použitím krém jen lehce šlehačem promícháme, nastříkáme na rohlíčky a máčíme v čokoládě.

Ingredience

- **Vejce** - 100 g
- **Vlašské ořechy jádra** - 150 g
- **Holandské kakao 100 g** - 50 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 500 g
- **Cukr krystal** - 150 g
- **Cukr moučka** - 250 g
- **Lískové ořechy** - 150 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 250 g
- **Čokoláda na vaření 100 g** - 150 g
- **Hořká čokoláda 100 g** - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

