Vánoční plněné ořechy I

Hanka Bauerová

Ingredience

Těsto

- mouka hladká — 150 g
- máslo — 110 g
- cukr moučka — 90 g
- 45 g mletých ořechů
- cukr vanilkový — 1
- rum — 1 lžíce

krém

- vejce — 1
- cukr moučka — 150 g
- kakao — 2 lžíce
- máslo — 200 g

Postup

Těstem plníme ořechové formičky ze ¾ a pečeme v troubě vyhřáté na 200 st. C. Necháme vychladnout. V páře ušleháme vejce s cukrem a kakaem do zhoustnutí. Necháme vychladnout, přidáme máslo, vanilkový cukr a rum. Promícháme, vychladíme a plníme.

Zdroj: cilka.eu