

Plněné ořechy

Ořechy

350 g hladké mouky
150 g moučkového cukru
120 g vlašských ořechů
250 g másla
2 lžice kvalitního holandského kakaa (na tmavé ořechy)

Krém

100 g másla
100 g moučkového cukru
40 g vlašských ořechů

Postup:

- › Mouku a cukr je třeba prosít. Poté přisyp namleté vlašské ořechy a přidej kousky másla. Do ořechů můžeš přidat i holandské kakao, jsou pak krásně tmavé. Nebo je nech jen tak. Těsto zpracuj ručně nebo v robotu. Za nás robot rozhodně vede. Těsto zabal do fólie a dej do lednice na pár hodin odpočívat. Ideálně pak přes noc.
- › Předehřej si troubu na 160 stupňů. Těstem vyplň formičky na ořechy. Neplň formičky až do vrchu, ať zbyde po upečení prostor na plnění krémem. Ořechy pečeme v troubě asi 7-9 minut. Záleží na velikosti formiček. My používáme malé a ty jsou upečené rychleji. Hotové ořechy ještě zatepla vyklepni z kovových formiček. Pokud máš silikonový plát s tvary ořechů, tak nech ořechy vychladnout a pak je vyndej ze silikonových tvarů. Nech zchladnout. Plnit je budeme máslovým krémem s ořechy.

Postup na krém:

- › Máslo musí mít pokojovou teplotu. Máslo začni zpracovávat v kuchyňském robotu několik minut než zvětší svůj objem a získá světlejší „našlehanou“ barvu. Do takto našlehaného másla nasyp cukr a nejmenno namleté ořechy. Krém plníme do zdobícího pytlíku s úzkou špičkou. Ořechy teď naplň krémem a před podáním posyp jemně moučkovým cukrem.