

Košičky s rokfórovou pěnou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 25min , Porce: 12

1066 kalorií , **3 g** cukrů , **83 g** tuků , **25 g** bílkovin

Autor: Ellis

Odkaz: <https://srecepty.cz/kosicky-s-rokforovou-penou>

Příprava

Listové těsto vyválíme na pomoučeném vále, vykrojíme 12 koleček, které vmáčkneme do formiček na košíčky a potřeme rozšlehaným žloutkem. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C asi 5-6 minut. Upečené košíčky vyklepeme z formiček a necháme vychladnout. Mezitím si připravíme rokfórový krém. Změklé máslo vyšleháme, přidáme najemno nastrohaný sýr a ořechy. Připravený krém nastříkáme ozdobně zdobičkou do košíčku. Můžeme ozdobit bylinkami, nebo polovinou ořechu s lístečkem koriandru.



Ingredience

- 100 g listového těsta
- 100 g roquefortu
- 1 stroužek česneku
- 2 lžíce másla
- 2 lžíce strouhaných vlašských ořechů
- 1 žloutek
- hladká mouka na rozválění těsta

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Návštěva, Párty občerstvení