

Rumové koláčky



Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 1h 20min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 1h 45min , Porce: 1

4963 kalorií , **2 g** cukrů , **293 g** tuků , **31 g** bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: <https://srecepty.cz/rumove-kolacky>

Příprava

Všechny přísady na rumový krém utřeme dohladka. Do prosáté mouky, cukru a umletých oříšků rozsekáme máslo, zpracujeme těsto a dáme je do studena ztuhnout. Těsto vyválíme na plát a vykrajujeme malé koláčky. Srovnáme je na suchý plech a upečeme. Studené spojujeme rumovým krémem. Zahřejeme 3 lžíce rumu, přidáme 1 lžici vody, přisypeme 250 g moučkového cukru a vymícháme hladkou polevu. Naneseme na koláčky a doprostřed dáme po jednom upraženém lískovém oříšku, případně dáme půlku vlašského ořechu.

Ingredience

- Těsto: 120 g hladké mouky
- 120 g másla
- 80 g cukru moučka
- 60 g mletých lískových ořechů
- 50 g pražených lískových ořechů na ozdobení
- Rumový krém: 150 g másla
- 100 g cukru moučka
- 2 lžíce rumu
- Rumová poleva: 250 g cukru moučka
- 3 lžíce rumu

Kategorie

Vánoce, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Rodina, Cukroví