

Trubičky



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 1h 40min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 2h 10min , Porce: 1

5433 kalorií , **7 g** cukrů , **226 g** tuků , **64 g** bílkovin

Autor: RENČA

Odkaz: <https://srecepty.cz/trubicky>

Příprava

Těsto zpracujeme na vále. Na trubičky těsto natočíme a dáme na vymazaný plech péci. Necháme vychladnout a sundáme. Náplň: Ve vodní lázni rozpustíme čokoládu. V misce utřeme máslo s cukrem, žloutkem a kakaem. Nakonec postupně přidáváme čokoládu a vypracujeme hladký krém. Trubičky naplníme krémem a dáme do ledničky. Po zatuhnutí namáčíme konce v čokoládě. Tu získáme vařením všech ingrediencí na ni nad parou.

Ingredience

- Těsto: 320 g hladké mouky
- 80 g cukru moučka
- 140 g másla
- 1 vejce
- trocha mletých vlašských ořechů
- troška kakaa
- Náplň: 100 g změklého másla
- 100 g cukru moučka
- 1 žloutek
- 1 lžice kakaa
- 50 g čokolády na vaření
- Čokoláda: 200 g ztuženého potravinového tuku 100%
- 300 g cukru moučka
- 60 g kakaa
- 1/2 lžičky vanilkového cukru
- 50 g hladké mouky

Kategorie

Vánoce, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Cukroví

