

Cukroví od berušek



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 55min , Porce: 2

162 kalorií , **5 g** cukrů , **1 g** tuků , **1 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/cukrovi-od-berusek>

Příprava

Na vál prosijeme hladkou mouku, přidáme 150 g změkklého másla, mleté mandle, 60 g cukru, žloutek a vypracujeme hladké těsto, které necháme chvíli odležet v chladu. Pak těsto vyválíme a vykrajujeme lístky, které naskládáme na plech s pečícím papírem a upečeme do světle růžova. Necháme vychladnout na rovné ploše. Zatím si připravíme krém: z mléka a 1 lžice polohrubé mouky uvaříme kaši, necháme ji vychladnout, občas zamícháme, aby se neutevořil škraloup. 100 g másla utřeme s 100 g cukru, postupně přidáváme vychladlou kaši, rum a nakonec vmícháme 40 g marcipánu, nastrohaného najemno. Hotovým krémem slepujeme po dvou vychladlé lístky. Bílou čokoládovou polevu si rozejhřejeme a obarvíme několika kapkami zelené barvy. Zbylý marcipán obarvíme červeným barvivem a vytvarujeme podlouhlá tělíčka berušek. Naplněné cukroví polijeme obarvenou polevou a doprostřed posadíme marcipánovou berušku. Nakonec si rozejhřejeme čokoládu a párátkem domalujeme berušským hlavičku, krovky a tečky. Necháme dobře zaschnout.

Ingredience

- 180 g hladké mouky
- 250 g másla
- 50 g mletých mandlí
- 160 g cukru moučky
- 1 žloutek
- 150 ml mléka
- 1 lžice polohrubé mouky
- 60 g marcipánu
- 1 balení bílé čokoládové polevy
- 2 lžičky čokoládové polevy
- 2 lžice rumu
- červené a zelené potravinářské barvivo

Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně náročnější, Cukroví

