

Kakaové košíčky s likérovým krémem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 1

2453 kalorií , **2 g** cukrů , **218 g** tuků , **20 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/kakaove-kosicky-s-likerovym-kremem>

Příprava

Všechny suroviny na těsto zpracujeme na hladké těsto a necháme ho chvíli v chladu odležet. Do misky si připravíme trochu hladké mouky. Z těsta odebíráme stejnoměrné malé kousky, v dlani je zakulatíme, z jedné strany lehce "omočíme" v misce s hladkou moukou a pomoučněnou stranou vtlačíme do formiček na malé košíčky. Díky tomu nemusíme formičky vymazávat tukem a vysypávat moukou, pečené kousky jdou opravdu lehce vyklopit. Naplněné košíčky pečeme ve středně vyhřáté troubě asi 10 minut. Pečené košíčky vyklopíme z formiček a necháme dobře vychladnout. Na náplň si necháme v mikrovlnné troubě lehce povolit bílou čokoládu a spolu se změkklým máslem a vaječným likérem vše našleháme do krému. Náplň přendáme do cukrářského sáčku a naplníme košíčky. Nakonec posypeme cukrovým zdobením nebo giliášem. Košíčky před uložením necháme v chladu dobře ztuhnout.

Ingredience

- 120 g másla
- Těsto: 100 g hladké mouky
- 20 g kakaa
- 25 g cukru moučka
- 70 g másla
- 1 žloutek
- Náplň: 85 g bílé čokolády
- 20 ml vaječného likéru
- cukrářské zdobení nebo giliáš na ozdobu

Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Cukroví

