

Karamelové oválky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 55min , Čas vaření: 3h 10min
Celkový čas: 4h 5min , Porce: **20**

4889 kalorií , **8 g** cukrů , **411 g** tuků , **55 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/karamelove-ovalky>

Příprava

Konzervu salka ponořte do hrnce s vodou a tři hodiny ji neotevřenou vařte. Pak nechte vychladnout. Z mouky, ořechů, cukru, másla, kakaa, žloutků a citronové kůry zpracujte těsto a dejte ho alespoň na půl hodiny odpočinout do chladu. Pak vyválejte na tenký plát a vykrajujte oválky nebo rohlíčky. Pečte dorůžova při 180°C. Zkaramelizované salko prošlehejte s máslem. Krémem naplňte cukrářský sáček a ozdobte jím oválky. Nechte v lednici (nebo mrazáku) ztuhnout a na závěr smočte do čokoládové polevy.

Ingredience

- 210 g hladké mouky
- 140 g mletých vlašských ořechů
- 70 g moučkového cukru
- 140 g másla
- 1 lžíce kakaa holandského typu
- 2 žloutky
- trocha nastrohané kůry z bio-citronu
- Na krém: 1 salko
- 250 g másla
- čokoládová poleva na ozdobu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Rodina, Cukroví

