

Pařížské rohlíčky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 2h 50min , Porce: 10

4348 kalorií , **5 g** cukrů , **262 g** tuků , **51 g** bílkovin

Autor: labe

Odkaz: <https://srecepty.cz/parizske-rohlicky>

Příprava

Suroviny na těsto (12,5 dkg mletých ořechů, 12,5 dkg přesáté strouhanky, 25 dkg moučkového cukru, 1 vejce a 1 bílek) zpracujeme. Tvoříme z něj malé rohlíčky, které dáme na plech vyložený pečícím papírem. Pečeme na 180°C. Dále si utřeme suroviny (20 dkg másla, rum a cukr dle chuti) na náplň. Necháme stát a uvaříme krém z 1/4 l mléka, 3 lžic solamylu a 3 lžic hladké mouky. Až krém zchladne, přidáváme ho po částech k náplni a dobře vmícháme. Dostaneme krásně hladkou hmotu. Na upečené a vychladlé rohlíčky tlačíme sáčkem tu krásně hladkou hmotu. Dáme do ledničky. Připravíme polevu. Všechny ingredience (4 dkg 100% tuku, 4 dkg mletého cukru, 1 lžice kakaa a 1 lžička solamylu) mícháme ve vodní lázni, až je hmota pěkně hladká. Vrchní část rohlíčků máčíme v polevě. Po ztuhnutí polevy ukládáme rohlíčky do krabice a necháme několik dnů proležet. Toto cukroví jde u nás nejvíc na odbyt. Je vynikající, i když trochu pracnější.



Ingredience

- 15,5 dkg mletých ořechů
- 12.5 dkg přesáté strouhanky
- 25 dkg cukru moučka
- 2 vejce
- 20 dkg másla
- rum
- 5-6 dkg cukru krupice
- 1/4 l mléka
- 3,5 lžíce Solamylu
- 3 lžíce hladké mouky
- 4 dkg 100% tuku
- 1 lžíce kakaa

Kategorie

Vánoce, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Cukroví

