



Plnené orechové košíčky

Lahké košíčky plnené krémom a poliate výbornou čokoládovou polevou.

Potrebuje:

350 g	múka polohrubá
260 g	Palmarín
250 g	cukor práškový
120 g	orechy mleté
50 g	kakao
1 lyžička	škorica mletá
2 ks	klinčeky drevené
1 lyžička	citrónová kôra strúhaná
250 g	Helia
3 dl	mlieko
150 g	cukor práškový
1 bal.	vanilínový cukor
2 lyžica	kakao
3 lyžica	orechy mleté

Postup:

Zo všetkých prísad spracujeme cesto a necháme ho 2 hodiny odpočívať na chladnom mieste. Potom kúsky cesta povtláčame do formičiek v tvare košíčkov, do troch štvrtín a poukladáme na plech. Pečieme približne 15 minút. Upečené košíčky vyklopíme z formičiek.

Vychadnuté potrieme orechovo-kakaovou plnkou a ozdobíme čokoládovou polevou. Príprava plnky: v mlieku rozmiešame Zlatý klas a vanilkový cukor a za stáleho miešania uvaríme krém. Vychladnutý krém pridáme po častiach do Helie vymiešanej s práškovým cukrom, kakaom a orechami.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	30 min.
<i>Čas pečenia:</i>	15 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-
