

Košíčky plněné ořechovou náplní

Časová náročnost: 160 minut

Těsto

250 g	hladká mouka
100 g	moučkový cukr
150 g	máslo
	citronová šťáva
trochu	vanilkový extrakt (nejlepší je domácí)
1 ks	žloutek



Náplň

200 g	mleté vlašské ořechy
150 g	moučkový cukr
3 lžíce	polohrubá mouka
1 ks	máslo
2 ks	bílek
2 lžíce	tuzemák

Dále

tuk (na vytření formiček)
půlky vlašských ořechů (na ozdobu)
čokoládová poleva

Postup přípravy

Hladkou mouku nasypeme na vál, přidáme moučkový cukr, změkklé máslo, citronovou šťávu, vanilkový extrakt a žloutek. Vše zpracujeme do vláčného těsta, které dáme odležet na 2 hodiny do lednice. Ztuhlé těsto poté vtlačujeme do formiček na košíčky, které jsme si předtím vymazali tukem. (Těsto nedáváme až po okraj, ale jen na dno a okraj košíčků, abychom je mohli po upečení naplnit.) Takto připravené košíčky dáme na plech a pečeme v troubě předehřáté na 175 stupňů Celsia dozlatova. Upečené vyndáme a necháme mírně vychladnout. Vlažné je vyklepeme z formiček. Nyní si připravíme náplň: Mleté ořechy smícháme s

moučkovým cukrem a polohrubou moukou, přidáme změkklé máslo, bílky a tuzemák. Vše pečlivě promícháme a naplníme vychladlé upečené košíčky. Nahoru položíme půlky vlašských ořechů nebo podle chuti přelijeme rozpuštěnou čokoládovou polevou.