

## KOŠÍČKY S OŘECHOVOU NÁPLNÍ

### Na těsto na ořechové košíčky:

- 300 g hladké mouky
- 150 g másla
- 45 g práškového sladidla [FAN BŘEZOVÝ CUKR](#)
- 3 žloutky

### Na náplň na ořechové košíčky:

- 150 g mletých vlašských ořechů
- 90 g mletých piškot
- 200 g změkklého másla
- 2 lžičky tekutého sladidla [FAN STARLINEA](#)
- 3 polévkové lžíce rumu

### Zdobení ořechových košíčků:

- 100 g čokoláda na vaření
- 10 g 100% tuku - Ghí, iva, v případě "nouze" máslo, kokosové máslo
- půlky loupáných ořechů

### Postup:

**Košíčky** - z mouky, z práškového sladidla [FAN BŘEZOVÝ CUKR](#), změkklého másla a žloutků vypracujeme těsto, které necháme zhruba hodinu odležet v ledničce. Těsto rozkrájíme na kousky a vtlačíme je do formiček na košíčky. Uprostřed uděláme důlky. Upečeme v předehřáté troubě asi na **180 °C** **přibližně 10 minut.**

**Krém** - ořechy a piškoty umeleme. Ve šlehači vyšleháme změkklé máslo, vmícháme ořechy, piškoty, rum a tekuté sladidlo [FAN STARLINEA](#). Pomocí cukrářského pytlíku plníme košíčky, které necháme v chladu ztuhnout.

**Zdobení** - kovové misce na vodní lázni rozpustíme čokoládu s tukem. Ořechové košíčky opatrně namočíme do polevy tak, aby se zakryla náplň a než poleva ztuhne, dozdobíme půlkou ořechu.

