

PLNĚNÉ OŘECHY

Na těsto:

90 g hladké mouky
60 g mletých vlašských ořechů
40 g práškového sladidla [FAN Březový cukr - xylitol](#)
70 g másla (pokojové teploty)
1 žloutek

Na krém:

50 g práškového sladidla [FAN Březový cukr - xylitol](#)
50 g másla
50 g mletých vlašských ořechů
1 lžice rumu nebo rumové tresti

Postup:

1. Ze surovin na těsto připravíme hladkou hmotu, kterou zabalíme do potravinářské folie a necháme v lednici odležet přibližně 1 hodinu, nejlépe ale přes noc.
2. Mezitím si připravíme formičky na ořechy a vymažeme je máslem (kdo má rád jistotu, vysype ještě moukou). Pokud ale můžeme doporučit, silikonové formy na ořechy jsou úžasná záležitost, nemusíte se bát, že ořechy nepůjdou z formičky.
3. Do každé formičky vložíme kuličku těsta o průměru cca 1 cm a důkladně vmačkáme tak, aby byla uprostřed prohlubeň a těsto nepřesahovalo formičku.
4. Pečeme asi 8-10 minut při 175 °C.
5. Upečené ořechy ještě za tepla vyklepeme z formiček - OPATRNĚ, ale pokud máme silikonovou formu, můžeme nechat vychladnout zcela.
6. Mezitím si připravíme krém - máslo vyšleháme s práškovým sladidlem FAN Březový cukr, dokud nenabude na objemu (klidně i pár minut). Poté přidáme ořechy, rum. Kdo má rád, může do krému přidat kvalitní kakao holandského typu.
7. Plnění ořechů - 1 polovinu naplníme krémem, nejlépe za pomoci zdobícího sáčku, a slepujeme druhou polovinou.

Plněné ořechy se nemusí nechat odležet, takže je stihnete i den před Vánoci :)

