# Plněné rohlíčky s karamelovým kávovým krémem



60 minut náročnost ●●●○

Rohlíčky jsou vánoční klasikou. Od koho jiného však na ně recept vyzkoušet než od věhlasného cukráře?

## Ingredience

### Těsto:

- 110g Jihočeské máslo
- 75g cukr
- 165g mouka hladká
- 90g strouhané vlašské ořechy
- 1g skořice mletá
- 1g sůl

### Náplň:

- 100g Jihočeské máslo
- 120g cukr krupice
- 120g Jihočeská smetana ke šlehání
- 20g silné espresso
- 1g sůl

### Na dokončení:

- 60g hořká čokoláda
- 10g kakaové máslo

## Návod na přípravu:

Na těsto smícháme rychle všechny ingredience dokud se nespojí v homogenní hmotu. Vmačkáme do formiček na rohlíčky, spíše do stran, necháme prohlubeň na krém. Upečeme ve vyhřáté troubě při 160°C asi 15-20min, vlažné z formiček vyklepneme.

Na krém za stálého míchání rozpustíme máslo, sůl a cukr a vaříme do zlatavého karamelu, poté přilijeme horkou smetano a nakonec espresso. Náplň dobře provaříme a poté necháme vychladnout asi na teplotu 10 až 15°C. Tu pak vyšleháme do hladkého nadýchaného krému, kterým naplníme sáček se zdobící trubičkou a ozdobně je vždy po dvou naplníme. Dáme do lednice ztuhnout, mezitím si rozpustíme ve vodní lázni čokoládu s kakaovým máslem a špičky ztuhlých rohlíčků v ní namočíme. Odkládáme na plech s papírem na pečení a dáme do lednice ztuhnout.