Makowe orzeszki z orzechowym kremem

Renixx

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

Ciasto: -
mąka tortowa - 1,5 szt.
mąka ziemniaczana - 2 łyżka
żółtka - 2 szt.
mak mielony - 2 łyżka
masło - 15 dag
śmietana gęsta - 2 łyżka
proszek do pieczenia - 2/3 łyżeczka
aromat migdałowy - 1/2 łyżeczka
cukier z wanilią - 1 łyżka
cukier puder - 10 dag
Krem orzechowy: -
masło - 10 dag
cukier puder - 1 łyżka
gorzka czekolada - 5 dag
masło orzechowe - 4 łyżka
sok z cytryny - do smaku
Pozostałe składniki: -
cukier puder - trochę

Dodatkowe info:

Orzeszki makowe z orzechowym kremem to rarytas dla podniebienia.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto:
Mąki posiekać z masłem, cukrem pudrem i proszkiem do pieczenia. Żółtka z cukrem z wanilią, aromatem i śmietaną utrzeć.

KROK 2: Połączyć z mąką, dodać mielony mak, zagnieść ciasto, zawinąć w folię i odłożyć do lodówki na pół godziny.

KROK 3: Następnie z ciasta utoczyć małe kuleczki, włożyć do foremek i wylepić. Ułożyć na blaszce, wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 12-15 minut, ostudzić.

KROK 4: Krem orzechowy:

Masło z cukrem pudrem utrzeć na puszysty krem dodając stopniowo masło orzechowe i rozpuszczoną w kąpieli wodnej czekoladę.

Doprawić do smaku sokiem z cytryny.

KROK 5: Krem przełożyć do szprycy cukierniczej, napełnić zimne orzeszki i zlepiać po 2 razem.

Po wierzchu można oprószyć cukrem pudrem.